KN3C12A/CZ S

Cooker
Installation and use

Cocina
Instalación y uso

sporák
instalace a použití

Готварска печка
Монтаж и употреба

Konyhabútor
Beépítés és használat

Sporák
Návod na inštaláciu a použitie

Aragaz
Instalarea oi utilizarea

Cocina y horno
Manual de instrucciones

GB Cooker with electric oven and ceramic hob 11
Instructions for installation and use

CZ **Sporák s elektrickou troubou** 20
Návod k instalaci a použití

BG **Готварска печка с електрическа фурна и керамичен плот** 31
Инструкции за монтаж и употреба

HU **Konyhabútor többfunkciós sütovel és üvegkerámia munkalappal** 40
Beépítési és használati utasítások

SK Sporák sklokeramickou platňou 48
**Návod na inštaláciu a použitie**

RO **Aragaz cu cuptor pe gaz şi grill pe gaz** 56
Instrucțiuni pentru instalare şi utilizare

ES Cocina con horno eletrico y la encimera de vitroceramica 66
**Manual de instrucciones**

GB WARNING

WARNING: The appliance and its accessible parts become hot during use.
Care should be taken to avoid touching heating elements.
Children less than 8 years of age shall be kept away unless continuously supervised.
This appliance can be used by children aged from 8 years and above and persons with reduced physical, sensory or mental capabilities or lack of experience and knowledge if they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance in a safe way and understand the hazards involved. Children shall not play with the appliance. Cleaning and user maintenance shall not be made by children without supervision.

WARNING: Unattended cooking on a hob with fat or oil can be dangerous and may result in fire.

NEVER try to extinguish a fire with water, but switch off the appliance and then cover flame e.g. with a lid or a fire blanket.

! When you place the rack inside, make sure that the stop is directed upwards and in the back of the cavity.

Do not use harsh abrasive cleaners or sharp metal scrapers to clean the oven door glass since they can scratch the surface, which may result in shattering of the glass.

The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
Never use steam cleaners or pressure cleaners on the appliance.

Remove any liquid from the lid before opening it.

Do not close the glass cover (if present) when the gas burners or electric hotplates are still hot.

WARNING: Ensure that the appliance is switched off before replacing the lamp to avoid the possibility of electric shock

WARNING: Danger of fire: do not store items on the cooking surfaces.

WARNING: If the surface in glass-ceramic is cracked, switch off the appliance to avoid the possibility of electric shock.

UPOZORNĚNÍ: Toto zařízení a jeho přístupné části dosahují během použití velmi vysoké teploty.

Je třeba dávat pozor a zabránit styku s topnými články.

Udržujte děti mladší 8 let v dostatečné vzdálenosti, pokud nejsou pod neustálým dohledem.

Toto zařízení mohou používat děti od 8 let a osoby se sníženými fyzickými, senzorickými nebo duševními schopnostmi nebo osoby bez zkušeností a znalostí, které se nacházejí pod náležitým dohledem nebo které byly poučeny ohledně použití zařízení bezpečným způsobem a které si uvědomují související nebezpečí. Děti si nesmí hrát se zařízením. Děti nesmí provádět operace čištění a údržby bez dohledu.

UPOZORNĚNÍ: Ponechání sporáku s ohřívanými tuky a oleji může být nebezpečné a může způsobit požár.

NIKDY není třeba hasit plamen/požár vodou, ale je nutné vypnout zařízení a zakrýt plamen například víkem nebo hydrofobní dekou.

! Pøi vložení møížky se ujistìte, že se doraz nachází v zadní èásti prohloubeniny a je obrácen smìrem nahoru

K čištění skleněných dvířek trouby nepoužívejte abrazivní výrobky ani ostré kovové špachtle, protože by mohly poškrábat povrch a způsobit tak prasknutí skla.

Vnitřní povrchy zásuvky (je-li součástí) by se mohly ohřát na vysokou teplotu.

Nikdy nepoužívejte k čištění zařízení vysokotlaký parní čistič.

Před otevřením krytu setřete případné kapaliny, které se na něm nacházejí. Nezavírejte skleněný kryt (je-li součástí) s ještě teplými plynovými hořáky nebo elektrickou plotnou.

UPOZORNĚNÍ: Před výměnou žárovky se ujistěte, že je zařízení vypnuté, aby se zabránilo možnosti zásahu elektrickým proudem.

UPOZORNĚNÍ: Riziko požáru: Nenechávejte předměty na varných površích.

UPOZORNĚNÍ: Je-li povrch sklokeramické varné desky prasklý, vypněte zařízení, abyste zabránili zásahu elektrickým proudem.

ВНИМАНИЕ: Уредът и неговите открити части се нагряват много при употреба.

Бъдете особено внимателни и не докосвайте нагревателните елементи.

Не допускайте деца под 8 години близо до уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение.

Този уред може да се ползва от деца, навършили 8 години, и от лица с намалени физически, сетивни или умствени възможности, както и при липса на опит и познания, ако въпросните лица са под подходящо наблюдение или са инструктирани за безопасното боравене с уреда и осъзнават свързаните с това опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката не трябва да се извършват от деца без наблюдение.

ВНИМАНИЕ: Безконтролното оставяне на съдове с мазнина или олио на котлона може да бъде опасно и да доведе до пожар.

НИКОГА не се опитвайте да угасите пламък / пожар с вода, а изключете уреда и покрийте пламъка например с капак или огнеупорно одеяло.

! При поставяне на решетката внимавайте фиксаторът да е на задната страна на гнездото и да е обърнат нагоре .

Не използвайте абразивни продукти и остри метални шпатули за почистване на стъклената вратичка на фурната, защото може да надраскат повърхността, което да доведе до счупване на стъклото.

Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налично) може да се нагорещи.

В никакъв случай не използвайте парочистачки или машини под високо налягане за почистване на уреда.

Почистете евентуалните течности по капака, преди да го отворите. Не затваряйте стъкления капак (ако има такъв) при все още загрети газови котлони или електрическа плоча.

ВНИМАНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен, преди да смените лампата, за да избегнете опасността от токов удар.

ВНИМАНИЕ: Опасност от пожар: не оставяйте предмети по готварските повърхности.

ВНИМАНИЕ: Ако повърхността на стъклокерамичния плот е пукната, изключете уреда, за да избегнете евентуални токови удари.

FIGYELEM: A készülék és annak hozzáférhető részei a használat közben rendkívüli módon felmelegedhetnek.

Vigyázzon, hogy nehogy hozzáérjen a fűtőelemekhez.

Ha a gyermekek nincsenek folyamatos felügyelet alatt, tartsa távol a 8 éven aluli gyermekeket.

Ezt a készüléket a 8 éves kort betöltött gyermekek, valamint a testileg, érzékszervileg vagy szellemileg korlátozott, nem hozzáértő, illetve a terméket nem ismerő személyek csak megfelelő felügyelet mellett, vagy a készülék biztonságos használatával kapcsolatos alapvető utasítások és a kapcsolódó veszélyek ismeretében használhatják. Vigyázzon, hogy a gyermekek ne játsszanak a készülékkel. A tisztítási és karbantartási műveleteket gyermekek felügyelet nélkül nem végezhetik.

FIGYELEM: A tűzhelyen felügyelet nélkül otthagyott zsír vagy olaj veszélyes lehet, és tüzet okozhat.

SOHA ne próbálja meg vízzel eloltani a tüzet, hanem zárja el a készüléket, és takarja le a lángot például fedővel vagy tűzálló takaróval.

Az üveg sütőajtó tisztításához ne használjon súrolószereket vagy vágóéllel rendelkező fémspatulát, mivel azok összekaristolhatják az ajtó felületét, ami pedig az üveg összetöréséhez vezethet.
A fiók (ha van) belső felületei felmelegedhetnek.

A készülék tisztításához soha ne használjon gőztisztítót vagy nagynyomású tisztítót.

A készülék tetejének kinyitása előtt minden nedvességet töröljön le róla. Ne csukja le az üvegtetőt (ha van), ha a gázégők vagy elektromos főzőlapok még melegek.

FIGYELEM: Az esetleges áramütések elkerülése érdekében a lámpa kicserélése előtt győződjön meg arról, hogy a készülék ki van kapcsolva.

FIGYELEM: Tűzveszély: Ne hagyjon tárgyakat a főzőfelületen.

FIGYELEM: Amennyiben az üvegkerámia felülete megkarcolódna, az esetleges áramütés elkerülése érdekében kapcsolja ki a készüléket.

! A rács behelyezésekor győződjön meg arról, hogy a kallantyú felfele néz és a sütőtér hátsó részén van.

UPOZORNENIE: Toto zariadenie a jeho prístupné časti dosahujú počas použitia veľmi vysokú teplotu.

Je potrebné venovať pozornosť a zabrániť styku s výhrevnými článkami.

Udržujte deti mladšie ako 8 rokov v dostatočnej vzdialenosti, ak nie sú pod neustálym dohľadom.
Toto zariadenie môže byť použité deťmi staršími ako 8 rokov a osobami so zníženými fyzickými, senzorickými nebo duševnými schopnosťami nebo osobami bez skúseností a znalostí, ktoré sa nachádzajú pod náležitým dohľadom, alebo ktoré boli poučené ohľadne použitia zariadení bezpečným spôsobom a ktoré si uvedomujú súvisiace nebezpečenstvo. Deti sa nesmú hrať so zariadením. Operácie čistenia a údržby nesmú byť vykonávané deťmi bez dohľadu.

UPOZORNENIE: Ponechanie šporáku s ohrievanými tukmi a olejmi môže byť nebezpečné a môže spôsobiť požiar.

NIKDY nie je potrebné hasiť plameň/požiar vodou, ale je potrebné vypnúť zariadenie a zakryť plameň napríklad vekom alebo hydrofóbnou dekou.

! Pri vložení mriežky sa uistite, že sa doraz nachádza v zadnej èasti priehlbiny a je obrátený smerom nahor.

Nepoužívajte abrazívne výrobky ani ostré kovové špachtle na čistenie sklenených dvierok rúry, pretože by mohli poškrabať povrch a spôsobiť tak prasknutie skla.

Vnútorné povrchy zásuvky (ak je súčasťou) by sa mohli ohriať na vysokú teplotu.

Nikdy nepoužívajte na čistenie zariadenia parné čistiace zariadenia alebo zariadenia s vysokým tlakom.

Pred otvorením krytu zotrite prípadné tekutiny, ktoré sa na ňom nachádzajú. Nezavárajte sklenený kryt (ak je súčasťou), ak sú plynové horáky alebo elektrická platňa ešte teplé.

UPOZORNENIE: Pred výmenou žiarovky sa uistite, že zariadenie je vypnuté, aby sa zabránilo možnosti zásahu elektrickým prúdom.

UPOZORNENIE: Riziko požiaru: Nenechávajte predmety na varných povrchoch.

UPOZORNENIE: Ak je sklokeramický povrch prasknutý, vypnite zariadenie, aby ste predišli prípadnému úrazu elektrickým prúdom.

RO ATENȚIE

ATENȚIE: Acest aparat şi părțile sale accesibile devin foarte calde în timpul folosirii.

Trebuie să fiți atenți şi să nu atingeți elementele de încălzire.

Îndepărtați copiii sub 8 ani dacă nu sunt supravegheați continuu.

Acest aparat poate fi utilizat de copiii de peste 8 ani şi de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență şi cunoştințe dacă se află sub o supraveghere corespunzătoare sau dacă au fost instruiți cu privire la folosirea aparatului în mod sigur şi dacă își dau seama de pericolele corelate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și de întreținere nu trebuie să fie efectuate de copii fără supraveghere.

ATENȚIE: Lăsarea unui aragaz nesupravegheat cu grăsimi şi uleiuri poate fi periculoasă şi poate provoca un incendiu.

Nu trebuie NICIODATĂ să încercați să stingeți o flacără/incendiu cu apă, ci trebuie să stingeți aparatul şi să acoperiți flacăra, de exemplu cu un capac sau cu o pătură ignifugă.

!Când introducei ţgră tarul, asigurați-vă că opritorul este îndreptat în sus şi în partea din spate a cavitiiăţ.

Nu folosiți produse abrazive, nici perii de metal tăioase pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece ar putea zgâria suprafața, provocând astfel spargerea geamului.

Suprafețele interne ale sertarului (dacă este prezent) se pot încălzi.

Nu folosiți niciodată aparate cu aburi sau sub presiune pentru a curăța aparatul.

Eliminați eventualele reziduuri de lichid de pe capac, înainte de a-l deschide. Nu închideți capacul din sticlă (dacă este prezent) cu arzătoarele de gaz sau plita electrică încă calde.

ATENȚIE: Asigurați-vă că aparatul este stins înainte de a înlocui lampa pentru a evita posibilitatea electrocutărilor.

ATENȚIE: Risc de incendiu: nu lăsați obiecte pe suprafețele de gătit.

ATENȚIE: Dacă suprafața din sticlă ceramică este crăpată, stingeți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării.

ATENCIÓN: Este aparato y sus partes accesibles se calientan mucho durante el uso.
Por lo tanto, es importante evitar tocar los elementos calentadores.

Mantenga alejados a los niños menores de 8 años si no son continuamente vigilados.

El presente aparato puede ser utilizado por niños mayores de 8 años y por personas con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas o sin experiencia ni conocimientos, si se encuentran bajo una adecuada vigilancia o si han sido instruidos sobre el uso del aparato de modo seguro y comprenden los peligros relacionados con el mismo. Los niños no deben jugar con el aparato. Las operaciones de limpieza y de mantenimiento no deben ser realizadas por niños sin vigilancia.

ATENCIÓN: Dejar un quemador con grasas o aceites sin vigilancia puede ser peligroso y provocar un incendio.

NUNCA intente apagar una llama/incendio con agua, se debe apagar el aparato y cubrir la llama, por ejemplo, con una tapa o con una manta ignífuga.

No utilice productos abrasivos ni espátulas de metal cortantes para limpiar la puerta de cristal del horno ya que podrían rayar la superficie y quebrar el cristal.

Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

Elimine eventuales líquidos presentes sobre la tapa antes de abrirla. No cierre la tapa de vidrio (si existe) cuando los quemadores o la placa eléctrica todavía están calientes.

ATENCIÓN: Antes de sustituir la lámpara controle que el aparato esté apagado para evitar la posibilidad de choques eléctricos.

ATENCIÓN: Riesgo de incendio: no deje objetos sobre las superficies de cocción.

ATENCIÓN: Si la superficie de vitrocerámica está agrietada, apague el aparato para evitar sacudidas eléctricas.

**! Cuando introduzca la parrilla, controle que el tope esté dirigido hacia arriba y en la parte posterior de la cavidad.**

# Caution

In order to guarantee that your appliance operates in a safe and efficient manner:
- seek help only from authorised technical assistance centres;
- always insist on the use of original spare parts.

1 This appliance was designed for domestic use inside the home.
2 These instructions are only valid for the countries whose symbols appear in the manual and on the serial number plate located on the appliance.
3 This is a class 1 (insulated) or class 2 - subclass 1 (recessed between 2 cabinets) appliance.
4 Before using the appliance, please read this instruction booklet carefully as it contains important information regarding the safe installation, use and maintenance of the cooker. Keep this booklet in a safe place so that, if necessary, it may be consulted at a later date.
5 After the packaging has been removed, ensure that the appliance is intact and not damaged in any way. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician and do not use the appliance. All packaging (plastic bags, polystyrene foam, staples, etc.) should be kept out of reach of children as it is potentially dangerous.
6 The appliance must be installed by a qualified person in compliance with the instructions provided. The manufacturer shall not be held responsible for any harm caused to persons or animals or for any damage to personal property resulting from incorrect installation.
7 The electrical safety of this appliance is only guaranteed when it has been correctly connected to an efficient earthed electricity supply in compliance with current electrical safety regulations. This is a fundamental safety requirement that must be checked and, if there is any doubt, you should ask a professionally qualified technician to carry out a thorough check of the supply system. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused by a mains supply that has not been earthed correctly.
8 Before connecting the appliance, make sure its rating (which can be found on the appliance itself and/or on the packaging) corresponds to the power supply.
9 Make sure that the mains supply and the electrical sockets can withstand the maximum power of the appliance, which is indicated on the serial number plate. If there is any doubt, contact a professionally qualified technician.
10 The appliance must be connected to the mains by means of an omnipolar switch with a minimum contact opening of 3 mm.
11 If the socket is incompatible with the plug, ask a professionally qualified technician to replace it with a suitable one. The technician should also make sure that the power cables attached to the socket can withstand the maximum power of the appliance. In general, it is not advisable to use adaptors, multiple sockets and/or extension cords. If this cannot be avoided, only use single or multiple adaptors and extension cords that comply with current safety regulations. Never exceed the maximum current capacity indicated on the single adaptor or extension cord, or the maximum power level indicated on the multiple adaptor.
12 Do not leave the appliance plugged in if it is not in use. Shut off the main switch for the appliance when it is not being used.
13 The openings used for ventilation and dispersion of heat must never be covered.
14 Do not attempt to replace the power supply cable yourself. If the cable is damaged or needs replacing, contact a technical assistance centre that has been authorised by the manufacturer.
15 **This appliance should only be used for the purpose for which it was designed. Any other purpose (for example, heating the room) constitutes improper use of the oven and is dangerous. The manufacturer may not be held responsible for any damage caused as a result of improper, incorrect and unreasonable use of the appliance.**
16 All users of electrical appliances should observe several basic rules. These include:
- Do not touch the appliance with wet or damp hands or feet.
- Do not use the appliance when barefoot.
- Do not use extension cords. If this cannot be avoided, be especially careful.
- When unplugging the appliance always pull the plug from the mains socket, do not pull on the cable.
- Do not leave the appliance exposed to atmospheric agents (rain, sunlight, etc.)
- Do not allow children or disabled individuals to operate the appliance without supervision.

17 Always disconnect the appliance from the mains supply (either by unplugging it or by shutting off the switch) before cleaning it or carrying out any maintenance work.
18 Before disposing of the appliance, make it unusable by unplugging it and cutting off the power supply cable. It is also advisable to remove any potentially hazardous parts, especially with regard to children who may use the old appliance as a toy.
19 Do not use unstable or misshapen pans on the electric cooking zones; this will help to avoid accidental spills. Make sure pan handles are turned towards the centre of the hob in order to avoid accidental burns.
20 Do not use flammable liquids (alcohol, petrol, etc...) near the appliance while it is in use.
21 If you are using small domestic appliances near the hob, ensure that their power supply cables do not come into contact with the hot parts of the surface.
22 Always make sure that the knobs are in the “O” position when the appliance is not in use.
23 The heating elements and several internal and external parts of the oven become extremely hot when the appliance is in use. Keep children well away from it and do not touch the hot parts yourself.
24 If the cooker is placed on a pedestal, take all necessary precautions to ensure that the appliance does not slide off this pedestal.
25 If the surface of the glass cracks, unplug the appliance immediately. For any repairs, contact only an authorised after-sales service centre and demand original spare parts. Failure to comply with the above may compromise the safety appliace.
26 The glass ceramic hob is resistent to thermal and mechanical shocks. However, it may break due to a shock caused by a sharp object, such as tool for example. In this case, unplug the appliance immediately and contact an authorised after-sales service centre to have it repaired.
27 Rememer that the heating area stays hot for at least half an hour after being turned off; please refrain from placing any cookware or other items on the cooking zone while still hot
28 The internal surfaces of the compartment (where present) may become hot.
29. Warning: never place hot containers or items and flammable materials inside the dishwarmer drawer.
30. Do not use rough abrasive material or metal scrapers to clean the glass surfaces of the appliance
- If the cooker is placed on a pedestal, take the necessary precautions to prevent the cooker from sliding off the pedestal itself.

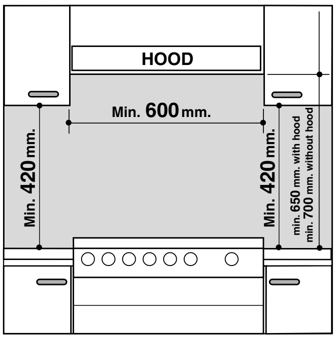
The following instructions should be read by a qualified technician to ensure that the appliance is installed, regulated and technically serviced correctly in compliance with current regulations.

Important: disconnect the cooker from the electricity when making any adjustement, maintenance operation, etc.

### Positioning

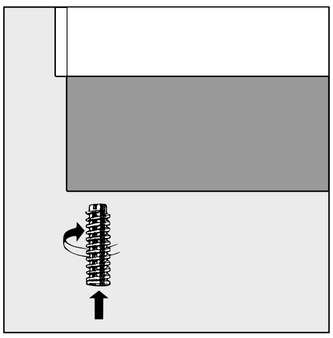
The appliance can be installed next to furniture units which are no taller than the top of the cooker hob. For proper installation of the cooker, the following precautions must be taken:

a) Kitchen cabinets installed next to the cooker that are taller than the top of the hob must be situated at least 200 mm from the edge of the hob.
b) Hoods must be installed according to the requirements in the installation manual for the hoods themselves and in any case at a minimum distance of 650 mm.
c) Place the wall cabinets adjacent to the hood at a minimum height of 420 mm from the hob (see figure).
d) Should the cooker be installed beneath a wall cabinet, the latter should be situated at least 700 mm (millimetres) away from the hob, as shown in the figure.
e) the cut-out for the cooker cabinet should have the dimensions indicated in the figure.



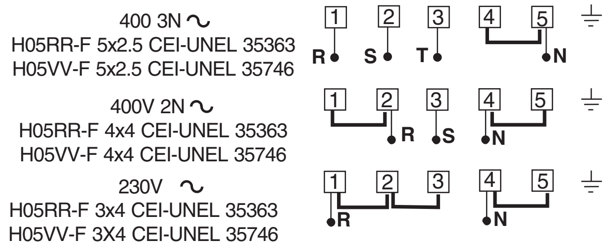

### Levelling

In order to have a perfect levelling of the cooker adjustable feets are supplyed. They can be screwed in the seats positioned in the corners of the cooker base.



### Electrical connection

The power supply cable since its size depends on the




electric connection (see the following connection diagram).

### Feeding cable installation

Terminal block opening:

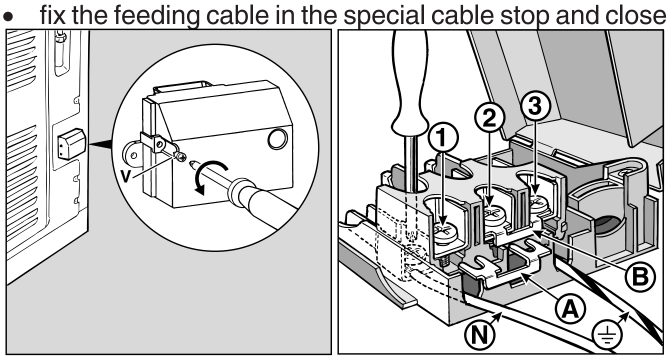
- Unscrew screw "V"
- Pull and open the junction block lid

For the installation of the feeding cable carry out the following operations:

- position the small connection A-B according to the type of connection that has to be performed using the scheme shown in the figure.

Note: the small connections are prepared by the Factory for the 230V monophase connection (contacts 1-2-3 are connected to one another). The bridge 4-5 is situated in the lower part of the terminal block.

- introduce the cables (N and 6) as shown in the figure and tighten the relative screws.
- fix the remaining cables on the 1-2-3 clips.
- fix the feeding cable in the special cable stop and close




the cover fastening it with the screw "V".

### Connecting the supply cable to the mains

Fit a plug, normalised for the load indicated on the data plate, on the cable; when making the connection directly to the mains, an omnipolar switch with a minimum opening of 3 mm between the contacts, must be installed between the appliance and the mains. This switch must be sufficient for the load and must comply to regulations in force (the earthing wire must not be interrupted by the switch). The power supply cable must be positioned so that it does not exceed 50°C more than room temperature at any point of its length. Before making the connection check that:

- the limiter valve and the home system can support the appliance load (see data plate);
- the power supply system has an efficient earthing connection which complies with the provisions of current regulations;
- the socket or omnipoar circuit-breaker is easily acces-

| | |
|---|---|
| **Oven** | |
| Dimensions (WxDxH) | 39,1x44,8x34,0 cm |
| Volume | 60 lt |
| Oven absorption Max | 2100 W |
| **Ceramic Hob** | |
| Front Left | 1200 W |
| Back Left | 1700 W |
| Back Right | 1200 W |
| Front Right | 1700 W |
| Hob Ceramic absorption Max | 5800 W |
| ENERGY LABEL and ECODESIGN | Regulation (EU) No 65/2014 supplementing Directive 2010/30/EU. Regulation (EU) No 66/2014 implementing Directive 2009/125/EC. Standard EN 60350-1 Standard EN 50564. |
| Declared energy consumption for Natural convection Class heating mode: | Convection |
| Voltage and frequency | see data plate |
| Inner Dimensions of the Food Warmer: | Width: 42 cm<br>Depth: 44 cm<br>Height: 23 cm |

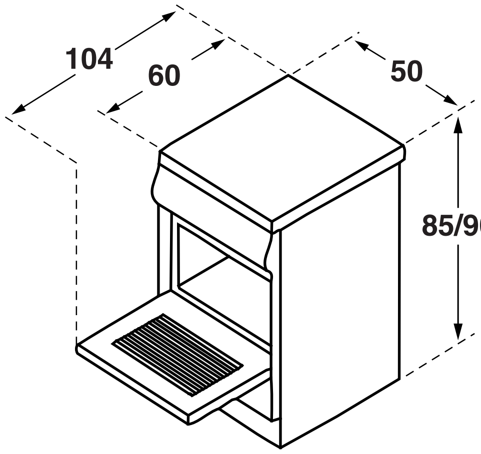
Data plate, is located inside the flap or, after the oven compartment has been opened, on the left-hand wall inside the oven.

Disposal of old electrical appliances

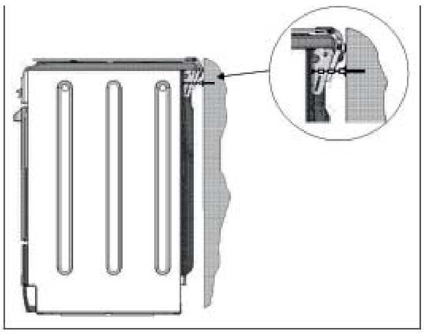
The European Directive 2002/96/EC on Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE), requires that old household electrical appliances must not be disposed of in the normal unsorted municipal waste stream. Old appliances must be collected separately in order to optimise the recovery and recycling of the materials they contain and reduce the impact on human health and the environment. The crossed out “wheeled bin” symbol on the product reminds you of your obligation, that when you dispose of the appliance it must be separately collected.
Consumers may take their old appliance to public waste collection areas, other communal collection areas, or if national legislation allows return it to a retailer when purchasing a similar new product.
All major household appliance manufacturers are active in the creation of systems to manage the collection and disposal of old appliances.

This appliance conforms with the following European Economic Community directives:

- 2006/95/EC of 12/12/2006 (Low Voltage) and subsequent modifications;
- 04/108/EC of 15/12/04 (Electromagnetic Compatibility) and subsequent modifications;
- 93/68/EEC of 22/07/93 and subsequent modifications.
  1275/2008 (Stand-by/ Off mode)




**Safety Chain**



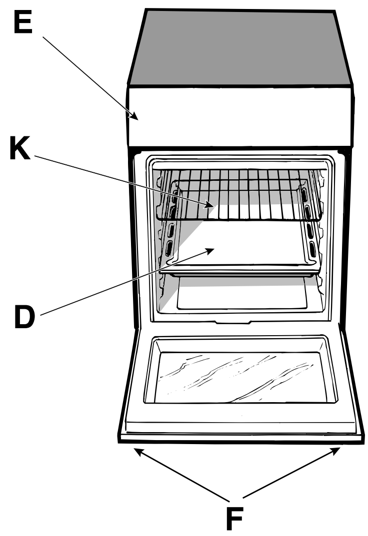
! In order to prevent accidental tipping of the appliance, for example by a child climbing onto the oven door, the supplied safety chain MUST be installed!

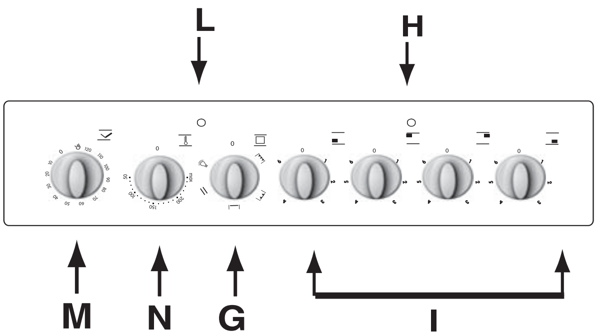
The cooker is fitted with a safety chain to be fixed by means of a screw (not supplied with the cooker) to the wall behind the appliance, at the same height as the chain is attached to the appliance.

Choose the screw and the screw anchor according to the type of material of the wall behind the appliance. If the head of the screw has a diameter smaller than 9mm, a washer should be used. Concrete wall requires the screw of at least 8mm of diameter, and 60mm of length.

Ensure that the chain is fixed to the rear wall of the cooker and to the wall, as shown in figure, so that after installation it is tensioned and parallel to the ground level.

D. Dripping Pan or Baking Sheet
E. Control Panel
F. Adjustable Feet or Legs
G. Selector Knob
H. The green pilot lamp
I. The control knobs for the electric plates
K. Oven Rack
L. Thermostat Light
M. Timer Knob
N. Thermostat Knob



The various functions included in the cooker are selected by operating the control devices located on the cooker control panel.

Notice: The first time you use your appliance, we recommend that you set the thermostat to the highest setting and leave the oven on for about half an hour with nothing in it, with the oven door shut. Then, open the oven door and let the room air. The odour that is often detected during this initial use is due to the evaporation of substances used to protect the oven during storage and until it is installed.

Attention: Only use the bottom shelf of the oven when using the rotisserie to cook (where present). For all other types of cooking, never use the bottom shelf and never place anything on the bottom of the oven when it is in operation because this could damage the enamel. Always place your cookware (dishes, aluminium foil, etc. etc.) on the grate provided with the appliance inserted especially along the oven guides.

The oven knobs
With these two controls you can select the different functions of the oven and choose the cooking temperature suitable for the food you are preparing. The different cooking functions are set up by operating the two knobs:
G - the selection knob
N - the thermostat knob
on the oven panel.
For any selection-knob setting different from idle, identified by the "0", the oven light turns on; the knob setting marked 8 permits turning on the oven light without any heating element being switched on. When the oven light is on, it means that the oven is in use, and it will remain on for the entire time the oven is being used.

1. Static oven
- Knob "G" setting:
- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and the top and bottom heating elements (resistors) switch on. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant by the thermostat control. This function permits cooking and type of food thanks to excellent temperature distribution.

2. The bottom heating element
- Knob "G" setting:
- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and so does the bottom heating element. The temperature, fixed by the thermostat knob, is reached automatically and kept constant. This setting is recommended for finishing the cooking of foods (placed in pans) that are well done on the outside but still not done inside or for desserts covered with fruit or jam which require a light browning on top. Note that this function does not permit reaching the maximum (250°C) temperature inside for cooking foods always on this oven setting unless the foods are cakes which only require temperatures below or equal to 180°C.

3. The Top heating element
- Knob "G" setting:
- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and so does the infra-red ray grill, and the motor starts turning the spit. The rather high and direct temperature of the grill permits browning the outside of meats immediately thus keeping in the juices and assuring tenderness.

4. The grill
- Knob "G" setting:
- Knob "N" setting: anywhere between 50°C and Max

The oven light turns on and so does the double heating element of the grill and the motor starts turning the spit. This grill is larger than the average and has a completely new design: cooking performance is increased 50%. The double grill makes sure that even the corners are touched by heat.
Important: when using the grill, keep the oven door closed to obtain the best results and save energy (about 10%).
When utilizing the grill, place the rack at the lower levels (see cooking table). To catch grease or fat and prevent smoke, place a dripping-pan at the bottom rack level.

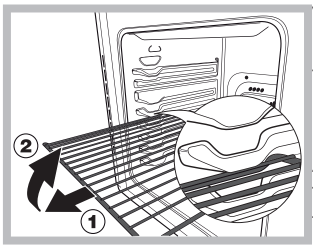
The oven-operating pilot lamp (L)
Signals when the oven is heating. It switches off when the temperature inside the oven reached the temperature selected by the knob. At this point the alternate turning on and turning off of this light indicates that the thermostat is operating correctly to keep the oven temperature constant.

Attention
Avoid the children touch the oven door because it is very hot during the cooking.

## Using the cooking timer

1. To set the buzzer, turn the COOKING TIMER knob clockwise almost one complete revolution.
2. Turn the knob anticlockwise to set the desired time: align the minutes shown on the COOKING TIMER knob with the indicator on the control panel.
3. When the selected time has elapsed, a buzzer sounds and the oven turns off.
4. When the oven is off the cooking timer can be used as a normal timer.

**!** To use the oven manually, in other words when you do not wish to use the end of cooking timer, turn the COOKING TIMER knob until it reaches the 9 symbol.




WARNING! The oven is provided with a stop system to extract the racks and prevent them from coming out of the oven.(1) As shown in the drawing, to extract them completely, simply lift the racks, holding them on the front part, and pull (2).

The oven offers a wide range of alternatives which allow you to cook any type of food in the best possible way. With time you will learn to make the best use of this versatile cooking appliance and the following directions are only a guideline which may be varied according to your own personal experience.

Baking cakes
The oven should always be warm before putting in cakes wait till the end of preheating (about 10-15 min.). Cake-baking temperatures are normally around 160°C/200°C. Do not open the oven door during the baking process as this could cause the cake to sink.In general:

Cooking fish and meat
When cooking white meat, fowl and fish use low temperatures. (150°C-175°C). When red meat must be superficially well-cooked but succulent inside, it is advisable to start with a high temperature (200-220°C) for a short time, and then to reduce it at a later point. Generally speaking, the more meat there is, the lower the temperature and the longer the cooking time should be.Place the meat in the centre of the grid and put a spill-tray underneath to catch grease drips. Insert the grid so that it is in the middle of the oven. If more heat from below is required, use the 1° bottom shelf.

To grill
When using any of the grilling modes, it is recommended that the thermostat knob be turned to the highest setting, as it is the most efficient way to use the grill (which utilizes infrared rays). If necessary, however, the thermostat can be set to lower temperatures for grilling. When using the grill functions, place the grid on the lower racks (see cooking table) then, to prevent fat and grease from dripping onto the bottom of the oven and smoke from forming, place a dripping-pan on the 1st oven rack from the bottom. Important: always use the grill with the oven door closed. This will allow you both to obtain excellent results and to save on energy (approximately 10%). Table 1 includes the recommended temperatures, cooking times and positions for you to obtain the best results when cooking.

| **Pastry is too dry** |
|---|
| Increase the temperature by 10°C and reduce the cooking time. |

| **Pastry dropped** |
|---|
| Use less liquid or lower the temperature by 10°C. |

| **Pastry is too dark on top** |
|---|
| Place it on a lower rack, lower the temperature, and increase the cooking time. |

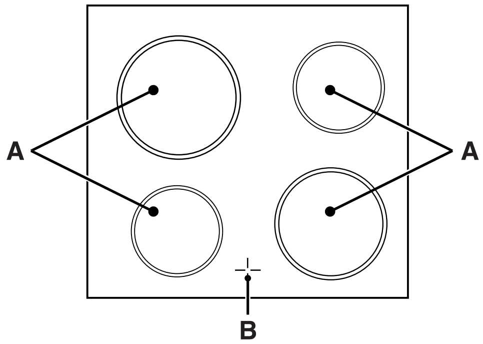
| **Cooked well on the inside but sticky on the outside** |
|---|
| Use less liquid, lower the temperature, and increase the cooking time. |

| **The pastry sticks to the pan** |
|---|
| Grease the pan well and sprinkle it with a dusting of flour or use greaseproof paper. |

# User's instructions the ceramic hob

Description
The hobs have been provided with radiant electric heaters. These heaters are incorporated under the surface of the hob as zones which redden while they are in use.

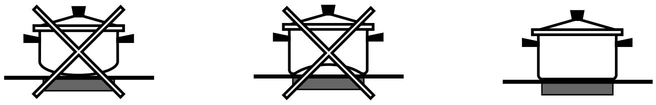
A. Cooking area (A).
B. A lights which indicate whether the corresponding heaters are at a temperature in excess of 60° C; even if the hob/zone has been switched off.



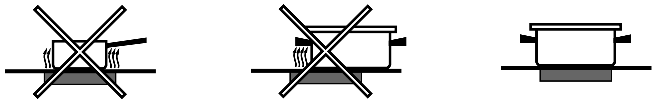

Description of the heating elements
The radiant heating elements are composed of circular heating elements. They only become red after being turned on for 10-20 seconds.

Instructions for using the pyroceram top
To obtain the best results from your hob, there are some basic rules to follow when cooking or preparing food.

- All types of pots and pans may be used on the ceramic glass cooktop. However, the bottom surface must be perfectly flat. Naturally, the thicker the bottom of the pot or pan, the more uniformly the heat is distributed.



- Make sure that the base of the pan completely covers the cooking ring, so as to make full use of the heat produced



- Always make sure that the pan base is always dry and clean so as to guarantee proper contact as well as longer-lasting pans and the long life-span of the hob.
- Do not use the same pans which are used for cooking on gas burners. The heat strength of gas burners may deform the pan base and will not give the same results if it is subsequently used on a glazed ceramic hob.

# Pratical advice for using the electric plates

The cook-top electric plate control knobs (I)
The cookers may be equipped with standard, fast and automatic electric plates in various combinations (the fast plates distinguished from the others by a red dot in the centre, the automatic ones by a round aluminium disk at the centre.
To avoid heat dispersion and damage to the plates, recommend using cooking vessels with flat bottoms in diameters which are not smaller than the plate diameter.
Table shows the correspondence between the position indicated on the knobs and the use for which the plates advised.

| Setting | Normal or Fast Plate |
|---|---|
| 0 | Off |
| 1 | Cooking vegetables, fish |
| 2 | Cooking potatoes (using steam) soups, chickpeas, beans. |
| 3 | Continuing the cooking of large quantities of food, minestrone |
| 4 | For roasting (average) |
| 5 | For roasting (above average) |
| 6 | For browning and reaching a boil in a short time. |

The green pilot lamp (H)
This lights up when an electric plate is turned on.

| Selection knob setting | Foods | Wt. (Kg) | Cooking position from bottom | Heating time (minutes) | Thermostat knob | Cooking time (minutes) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Static** | Lasagne | 2,5 | 2 | 5 | 200 | 45-50 |
| | Cannelloni | 2,5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Pasta bakes au gratin | 2,0 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Veal | 1,7 | 2 | 10 | 180 | 60-70 |
| | Chicken | 1,5 | 3 | 10 | 200 | 80-90 |
| | Duck | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 90-100 |
| | Rabbit | 2 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Pork | 2,1 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Lamb | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Mackerel | 1,1 | 2 | 5 | 180 | 30-40 |
| | Red porgy | 1,5 | 2 | 5 | 180 | 30-35 |
| | Trout baked in paper | 1 | 2 | 5 | 180 | 25-30 |
| | Napolitan pizza | 1 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Biscuits or cookies | 0,5 | 3 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Flan or tart | 1,1 | 3 | 10 | 180 | 25-30 |
| | Savoury pie | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Yeast cake | 0,5 | 3 | 10 | 160 | 25-30 |
| | Fruit cake | 1 | 3 | 10 | 170 | 25-30 |
| **2 Oven bottom** | Finishing touches | | | | | |
| **3 Top bottom** | Sole and cuttlefish | 1 | 4 | 5 | Max | 8 |
| | Squid and shrimp on spits | 1 | 4 | 5 | Max | 4 |
| | Cod fillets | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Grilled vegetables | 1 | 3/4 | 5 | Max | 8-10 |
| **4 Grill** | Veal steaks | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Cutlets | 1,5 | 4 | 5 | Max | 20 |
| | Hamburgers | 1 | 3 | 5 | Max | 7 |
| | Mackerels | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast sandwiches | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 5 |
| | **With rotisserie (only in few models)** | | | | | |
| | Veal on the spit | 1,0 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Chicken on the spit | 2,0 | - | 5 | Max | 70-80 |

**NB:** cooking times are approximate and may vary according to personal taste. When cooking using the grill or double grill, the dripping-pan must always be placed on the 1st oven rack from the bottom.

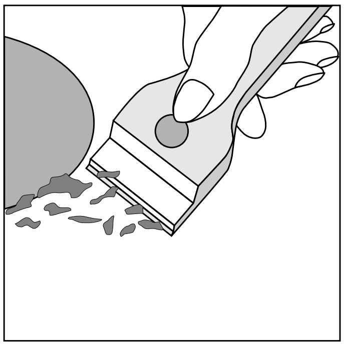
# Routine maintenance and cleaning of the oven

Disconnect the oven from the source of electricity before performing any maintenance or cleaning. To ensure a long life for your oven, clean it frequently and carefully, keeping in mind that:

- Do not use steam equipment to clean the appliance.
- the enamelled parts and the self-cleaning panels should be washed with warm water without the addition of abrasive powders or corrosive substances which could damage the finish;
- The inside of the oven should be cleaned fairly often while it is still warm, using warm water and detergent followed by careful rinsing and drying;
- stainless steel may become marked if it comes into contact with very hard water or harsh detergents (containing phosphorous) for long periods of time. After cleaning, it is advisable to rinse thoroughly and dry. It is also recommended to dry any water drops;
- avoid dirt and grease accumulating on the control panel by cleaning it frequently. Use non-abrasive sponges or soft cloths to avoid scratching enamelled or shiny steel parts.

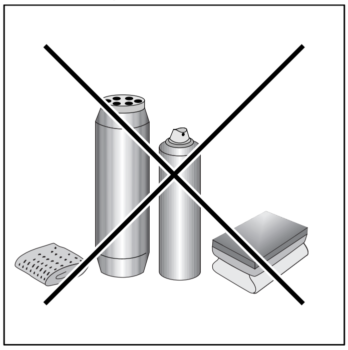
Cleaning the hob surface

Prior to cooking, the hob surface should always be cleaned using a damp cloth to remove any dust or stray food particles. The hob surface should be regularly cleaned with a lukewarm solution of water and a mild detergent. Periodically it may be necessary to use a proprietary ceramic hob cleaner. First remove all spilt food and fat with a window scrape, preferably the razor blade type B (not supplied) or, failing that, the fixed blade razor edge type. Then clean the hob while it is still warm to the touch with



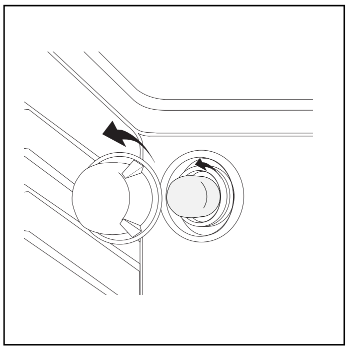
a suitable cleaner and paper towel. Then rinse it and wipe it dry with a clean cloth .If aluminium foil or plastic items are accidentally allowed to melt on the hob surface they should be immediately removed from the hot cooking area with a scraper. This will avoid any possible damage to the surface. This also applies to sugar or any food with a high sugar content. Do not use abrasive sponges or scourers of any type. Corrosive cleaners such as oven sprays and stain removers should also not be used.

Replacing the oven light bulb



- Either pull out the plug (if it is accessible) or disconnect the oven from the mains by turning off the multipole switch used for connecting the oven to the electricity source;
- Remove the glass cover of the lamp holder;
- Unscrew the bulb and replace it with a high temperature resistant bulb (300°C) with the following characteristics:
  - Voltage 230 V
  - Wattage 25W
  - Type E14
- Replace the glass cover and reconnect the power supply to the oven.

**! Do not use the oven lamp as/for ambient lighting.**



| **Glass ceramic hob cleaners** | **Available from** |
|---|---|
| Window scraper Razor blade scrapers | DIY Stores |
| Replacement blades | DIY Stores, supermarkets, chemists |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Boots, Co-op stores, department stores, Regional Electricity Company shops, supermarkets |

KN 3C12A/CZ

# Sporák s elektrickou troubou

## Návod k instalaci a použití

Vážený zákazníku,
děkujeme Vám, že jste si zakoupil výrobek společnosti MERLONI Elettro-domestici, spa.

Při vybírání přístroje pečlivě zvažte, jaké činnosti a funkce od přístroje požadujete. To, že výrobek nevyhovuje Vašim pozdějším nárokům, nemůže být důvodem k reklamaci. Před prvním použitím si pozorně přečtěte přiložený český návod, který dodává firma Merloni Elettrodomestici spa ke svým dováženým výrobkům, a důsledně se jím řiďte. Veškeré výrobky slouží pro domácí použití. Pro profesionální použití jsou určeny výrobky specializovaných výrobců. Všechny doklady o koupi a o eventuálních opravách Vašeho výrobku pečlivě uschovejte pro poskytnutí maximálně kvalitního záručního i pozáručního servisu.

Dodržování těchto zásad povede k Vaší spokojenosti. V případě jejich nerespektování však nemůžeme uznat případnou reklamaci. Doporučujeme Vám po dobu záruční lhůty uchovat původní obaly k výrobku.

Než budete kontaktovat servisní středisko, pečlivě prostudujte návod na obsluhu a záruční podmínky uvedené v záručním listě. Pokud bude při opravě zjištěno, že závada nespadá do záruky, uhradí vzniklé náklady zákazník.

Upozornění
Vážený zákazníku, návod, který jste obdržel k našemu výrobku, vychází z všeobecného návodu pro celou výrobkovou řadu. Z tohoto důvodu může dojít k situaci, že některé funkce, ovládací prvky a příslušenství nejsou určeny pro váš výrobek. Děkujeme za pochopení.

# Důležité

**Aby byla zajištěna řádná ÚČINNOST a BEZPEČNOST tohoto zařízení, doporučujeme Vám:**

- **Kontaktovat servisní středisku, které je autorizováno výrobcem**
- **Vždy používat originální náhradní díly.**

**1** Tento spotřebič je určen k neprofesionálnímu použití v domácnostech.

**2** Tyto pokyny platí jen pro země, jejichž symboly jsou uvedeny v příručce nebo na typovém štítku výrobku.

**3** Tento návod k obsluze je určen pro zařízení třídy 1 (samo-statně stojící) nebo zařízení třídy 2 podtřídy 1 (vestavné).

**4** Před použitím spotřebiče si pečlivě přečtěte pokyny uvedené v tomto návodu k obsluze, protože zde naleznete všechny pokyny nezbytné pro zajištění bezpečné instalace, použití a údržby spotřebiče. Ten-to návod k obsluze mějte vždy po ruce.

**5** Ihned po vybalení spotřebiče překontrolujte, zda spotřebič není poškozen. Pokud máte nějaké pochybnosti, spotřebič nepoužívejte a kontaktujte nejbližší servisní středisko Ariston. Nikdy nenechávejte obaly od výrobku (např. plastové pytle, polystyrénové díly, hřebíky atd.) v dosahu dětí, jelikož mohou být zdrojem nebezpečí

**6** Spotřebič smí být nainstalován pouze kvalifikovaným technikem v souladu s poskytnutými instrukcemi. Výrobce se předem zříká odpovědnosti za případné škody na majetku nebo zranění osob, které vzniknou nesprávným nainstalováním spotřebiče.

**7** Z elektrického hlediska je spotřebič bezpečný jen tehdy, je-li řádně a účinné uzemněn tak, jak to vyžadují příslušné předpisy. Vždy se ujistěte, že uzemnění je účinné; máte-li nějaké pochybnosti, obraťte se na kvalifikovaného elektrikáře, který systém zkontroluje. Výrobce nenese odpovědnost za škodu způsobenou systémem, který nebyl uzemněn.

**8** Před zapojením spotřebiče do sítě se přesvědčte, že specifikace uvedená na typovém štítku (na zařízení/na obalu) odpovídá specifikaci elektrorozvodné nebo plynorozvodné sítě ve Vaší domácnosti.

**9** Zkontrolujte, zda je elektrická přípojka, včetně pojistky, dostatečně dimenzována na zátěž, kterou spotřebič představuje (uvedeno na typovém štítku). Máte-li jakékoliv pochybnosti, kontaktujte kvalifikovaného odborníka.

**10** Do síťového přívodu je třeba zařadit vícepólový vypínač, jehož kontakty musí být ve vypnutém stavu alespoň 3 mm od sebe.

**11** Nelze-li vidlici síťového přívodu zapojit do elektrické zásuvky, obraťte se na kvalifikovaného technika, který zásuvku nahradí vhodnějším modelem. Kvalifikovaný technik by měl zároveň zkontrolovat, zda je průřez síťového přívodu vhodný pro napájení spotřebiče. Použití adaptérů, vícenásobných zásuvek a/nebo prodlužovacích kabelů se nedoporučuje. Pokud se nelze jejich použití vyhnout, použijte vždy pouze jednoduché nebo vícenásobné adaptéry nebo prodlužovací kabely, které vyhovují požadavkům platných bezpečnostních norem. V těchto případech nikdy nepřekračujte maximální běžnou výkonnost uvedenou na jednoduchém adaptéru nebo prodlužovacím kabelu a maximální výkon uvedený na vícenásobném adaptéru.

**12** Pokud spotřebič nebudete používat, vypněte napájení spotřebiče a zavřete kohout na plynové přípojce.

**13** Nikdy nezakrývejte ventilační štěrbiny a štěrbiny pro odvod přebytečného tepla.

**14** Nikdy nevyměňujte síťový přívod tohoto spotřebiče. V případě poškození nebo výměny síťového přívodu se vždy obraťte na servisní středisko autorizované výrobcem.

**15 Zařízení se musí používat k pečení potravin dospělými osobami, a to dle pokynů uvedených v tomto návodu. Každé jiné použití (například: ohřev prostředí) je považováno za nesprávné, a tedy nebezpečné. Výrobce nemůže být považován za odpovědného za případné škody vyplývající z nesprávného, chybného nebo neracionálního použití.**

**16** Při používání el. spotřebičů je třeba dodržet několik základních pravidel. Ta následující jsou obzvláště důležitá:

- Nikdy se nedotýkejte spotřebiče, máte-li mokré ruce nebo nohy.
- Nikdy se spotřebičem nemanipulujte, jste-li naboso.
- Nepoužívejte prodlužovací kabely, je-li jejich použití nezbytné, manipulujte s nimi opatrně.
- Neodpojujte spotřebič ze zásuvky tahem za kabel síťového přívodu nebo za vlastní spotřebič.
- Spotřebič nevystavujte působení atmosférických vlivů (déšť, přímé sluneční záření atd.).
- Zabraňte dětem a nezpůsobilým osobám, aby se dostaly do styku se spotřebičem bez dozoru.

**17** Před čištěním nebo prováděním údržby vždy vytáhněte síťový přívod spotřebiče ze zásuvky nebo vypněte jeho napájení.

**18 Pokud zařízení vyřazujete z provozu, zabezpečte jej tím, že odříznete síťový přívod (nejprve jej odpojte ze sítě). Také zabezpečte všechny poten-ciálně nebezpečné části zařízení před dětmi, které by si s vyřazeným zařízením mohly hrát.**

**19** Abyste zabránili náhodnému rozlití vařené tekutiny, nepokládejte na hořáky varné desky nádobí s nerovným nebo deformovaným dnem. Držadla hrnců a pánví ohněte dovnitř, abyste zabránili jejich náhodné srážce.

**20** Některé části trouby mohou být zahřáté na vysokou teplotu i dlouho poté, co byla trouba vypnuta. Dbejte na to, abyste se jich nedotkli.

**21** V blízkosti spotřebiče, který je právě v provozu, nikdy nepou-žívejte hořlavé kapaliny jako např. líh nebo benzín atd.

**22** Používáte-li v blízkosti varné desky malá elektrická zařízení, zabraňte tomu, aby se síťový přívod zařízení dostal do styku se zahřátým povrchem spotřebiče.

**23** Jestliže spotřebič nepoužíváte, zkontrolujte, zda jsou regulační knoflíky nastaveny do polohy „•"/„o".

**24** Během používání zařízení jsou topná tělesa a některé části dvířek trouby zahřátá na vysokou teplotu Dbejte na to, abyste se jich nedotkli, a zabraňte dětem, aby se dostaly do bezprostřední blízkosti.

**25** Plynová zařízení vyžadují dostatečnou ventilaci. Jedině tak je zajištěn jejich perfektní provoz. Při instalaci sporáku vezměte na vědomí pokyny uvedené v kapitole nazvané „Umístění".

**26** **Varování:** horké nádoby nebo předměty z hořlavého materiálu nikdy nevkládejte do prostoru pod troubou sloužícího k ohřívání pokrmů.

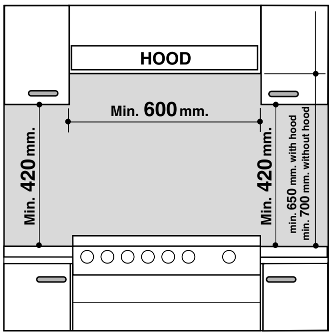
**27** Je-li sporák umístěn na soklu, proveďte všechna nezbytná opatření zabraňující tomu, aby sporák ze soklu sklouzl.

- Jestliže je přístroj umístěn na podstavci, zabezpečte jej proti sklouznutím.

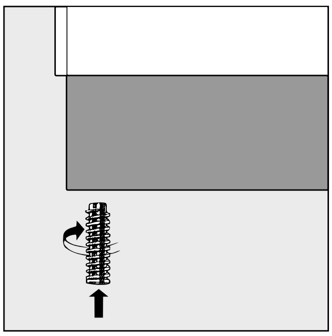
Následující pokyny jsou určeny pro odborné pracovníky, aby podle platných ustanovení mohli provádět instalaci, seřízení a technickou údržbu zařízení.
**Důležité:** Před prováděním jakýchkoli seřizovacích prací nebo údržby odpojte zařízení od sítě.

**Umístění**
Zařízení může být umístěno vedle kuchyňského nábytku, který sporák nepřevyšuje. Aby byla instalace sporáku provedena správně, je zapotřebí učinit následující opatření:

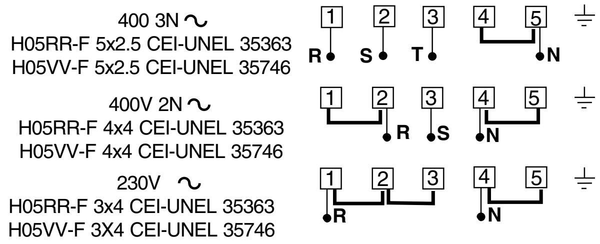
**a)** Kuchyňské skříňky umístěné vedle sporáku a převyšující sporák musí být umístěny alespoň 200 mm od okraje sporáku.
**b)** Odsavače par musí být instalovány dle požadavků uvedených v návodu k jejich obsluze. V každém případě musí být odsavač umístěn alespoň 650 mm nad sporákem.
**c)** Nástěnné kuchyňské skříňky umístěné vedle odsavače par je zapotřebí umístit do výšky alespoň 420 mm nad úrovní varné desky (viz obrázek).
**d)** Má-li být sporák umístěn pod nástěnnou kuchyňskou skříňkou, spodek skříňky musí být umístěn ve výšce alespoň 700 mm nad sporákem, viz obrázek.
**e)** Výřez pro skříňku sporáku by měl mít rozměry uvedené na obrázku.




**Vyrovnání**
Zařízení můžete dokonale vyrovnat pomocí dodávaných nastavitelných nožiček (viz obr. 1), které zašroubujete do závitů v rozích podstavce sporáku.



**Elektrické připojení**
Napájecí kabel, neboť jeho rozměr závisí na připojení (viz následující diagram).




**Instalace napájecího kabelu**
Otevření svorkovnice:

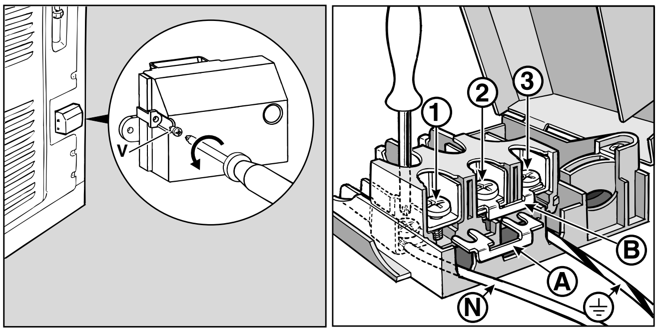
- Vyšroubujte šroub „**V**"
- Tahem otevřete kryt svorkovnice

Při zapojování napájecího kabelu postupujte následovně:

- Podle požadovaného způsobu zapojení nastavte malý propojovací můstek **A-B** (viz obr. 3).

**Poznámka:** Propojky jsou výrobcem nastaveny na jednofázový rozvod 230 V (kontakty 1-2-3 jsou navzájem propojeny). Můstek 4-5 je umístěn ve spodní části svorkovnice.

- Podle obrázku zapojte vodiče (**N** a ⏚), utáhněte příslušné šrouby.
- Připojte zbývající vodiče na svorky 1-2-3.
- Kabel upevněte do speciální kabelové svěrky, zavřete kryt svorkovnice a zajistěte šroubem „**V**".




**Připojení napájecího kabelu k síti**
Na síťový přívod připevněte vhodnou síťovou vidlici, která odpovídá zátěži uvedené na typovém štítku. Pokud zařízení musí být připojeno přímo k síti, je třeba se mezi přístroj a síť zapojit vícepólový vypínač (jistič) s minimální vzdáleností kontaktů v rozpojeném stavu 3 mm, který je dimenzován na příslušné zatížení a odpovídá platným normám (ochranný vodič uzemnění nesmí být vypínačem přerušen). Síťový přívod musí být umístěn tak, aby na žádném místě nebyl vystaven teplotě, která by byla o 50° vyšší, než je teplota v pokoji.
Před provedením připojení se přesvědčete:

- zda je dostatečně dimenzována elektrická přípojka (pojistky, jističe), zjištěné údaje porovnejte s hodnotami na typovém štítku;
- zda je v bytovém (domovním) rozvodu zajištěno řádné uzemnění odpovídající platným předpisům;
- zda je k zásuvce, popř. vícepólovému vypínači nainstalovaného zařízení snadný přístup.

| | |
|---|---|
| **Trouba** | |
| Rozměry | 39,1x44,8x34,0 cm |
| Objem | 60 litrů |
| Max. pohlcení tepla v troubě | 2100 W |
| **Sklokeramická varná deska** | |
| Přední levá varná zóna | 1200 W |
| Zadní levá varná zóna | 1700 W |
| Zadní pravá varná zóna | 1200 W |
| Přední pravá varná zóna | 1700 W |
| Max. pohlcení tepla keramickou varnou deskou | 5800 W |

**ENERGY LABEL (ENERGETICKÝ ŠTÍTEK)**
**a EKODESIGN**

Přenesené nařízení Komise (EU) č. 65/2014 doplňující směrnici č. 2010/30/ES.
Přenesené nařízení Komise (EU) č. 66/2014 doplňující směrnici č. 2009/125/ES.
Nařízení EN 60350-1,
Nařízení EN 50564
Na ízení EN 60350-2,

Prohlášení o spotřebě energie pro třídu přirozené konvekce.

Funkce ohřevu: ____ Statický ohřev

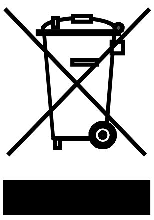
**Napájecí napětí a frekvence**

viz typový štítek

**Vnitřní rozměry prostoru pro ohřev pokrmu**

Šířka: 42 cm
Hloubka: 44 cm
Výška: 23 cm

Typovy štítek je umístěn uvnitř chlopně nebo po trouba prostor byl otevřen na levé stěně uvnitř trouby



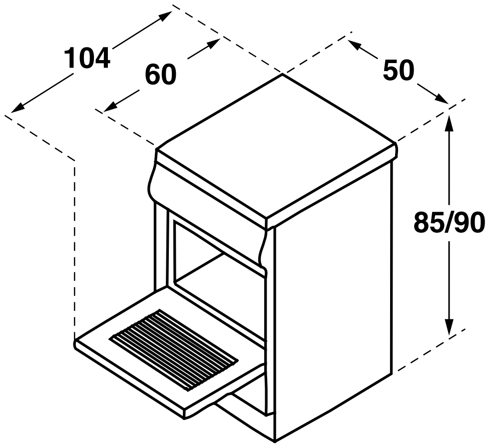
**Likvidace starých elektrických zaøízení**
Evropská smìrnice 2002/96/EC o odpadních elektrických a elektronických zaøízeních stanovuje, •e staré domácí elektrické spotøebièe nesmí být odkládány do bì•ného netøídìného domovního odpadu. Staré spotøebièe musí být odevzdány do oddìleného sbìru, a to za úèelem recyklace a optimálního vyu•ití materiálù, které obsahují, a z dùvodu pøedcházení negativním dopadùm na lidské zdraví a •ivotní prostøedí. Symbol "pøeškrtnuté popelnice" na výrobku vás upozoròuje na povinnost odevzdat zaøízení po skonèení jeho •ivotnosti do oddìleného sbìru.

Spotøebitelé by mìli kontaktovat pøíslušné místní úøady nebo svého prodejce ohlednì informací týkajících se správné likvidace starého zaøízení.

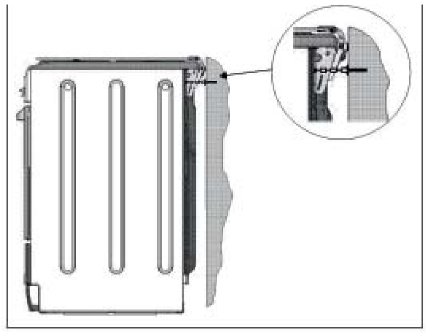
**Toto zařízení vyhovuje následujícím směrnicím EHS:**

- 06/95/**EC** z 12.12.2006 (Nízké napětí) a následným úpravám;
- 04/108/**EC** z 15.12.2004 (Elektromagnetická kompatibilita) a následným úpravám;
- 93/68/**EEC** z 22. 7. 1993 a následným úpravám.

1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

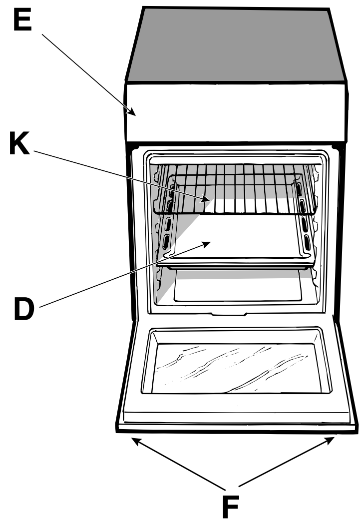


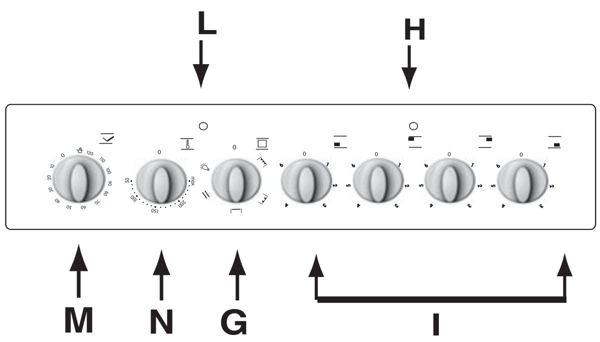

**Bezpečnostní řetěz**



! Aby se předešlo náhodnému převrácení zařízení, například z důvodu zavěšení se hrajícího si dítěte na dvířka trouby, je TŘEBA provést instalaci bezpečnostního řetízku!
Sporák je vybaven bezpečnostním řetízkem, který je třeba upevnit prostřednictvím šroubu (není dodáván se sporákem) ke stěně za zařízením, ve stejné výšce v jaké je řetízek připojen k zařízení. Zvolte šroub a ukotvení šroubu v souladu s druhem materiálu stěny, která se nachází za zařízením. Pokud má hlava šroubu menší průměr než 9 mm, je třeba použít podložku. Betonové stěny vyžadují použití šroubu o průměru nejméně 8 mm a délce 60 mm.
Ujistěte se, že je řetízek připevněn k zadní části sporáku a ke stěně způsobem znázorněným na obrázku tak, aby zůstal po instalaci napnutý vodorovně s úrovní podlahy.

**D** Plech na odkapávání, popř. pečící plech
**E** Ovládací panel
**F** Nastavitelné nohy
**G** Knoflík volby pečících režimů
**H** Zelená kontrolka (Indikátor zahřívání elektrické plotýnky)
**K** Pečící rošt
**I** Regulační knoflíky elektrických plotýnek
**L** Indikátor zahřívání trouby
**M** Tlačítko časovače
**N** Knoflík pro nastavení teploty v troubě



Různé pečící režimy, kterými je trouba vybavena, lze volit pomocí regulačních knoflíků umístěných na ovládacím panelu.

**Pozor:** Před prvním použitím trouby a grilu troubu přibližně na půl hodiny zapněte naprázdno. Přesvědčte se, zda uvnitř trouby nic není a termostat nastavte na nejvyšší teplotu. Otevřete dvířka a v místnosti zajistěte řádné větrání. Trouba se musí takto vypálit. Možná, že ucítíte zápach, protože se vypalují zbytky konzervačních činidel, které troubu a gril chránily během skladování.

**Pozor:** Spodní patro trouby používejte pouze tehdy, připravujete-li pokrm v režimu grilování na rožni (je-li jím sporák vybaven). Při přípravě pokrmů v jakémkoliv jiném režimu pečení nikdy nepoužívejte spodní patro a nikdy nestavte nádoby s pokrmem přímo na dno trouby. Došlo by k poškození glazury na pečící nádobě. Pečící nádoby (nádoby, alobal apod.) vždy umisťujte na rošt zasunutý do drážek po stranách trouby. Rošt je součástí dodávaného příslušenství.

**Knoflíky pro ovládání trouby**
Pomocí těchto dvou knoflíků můžete volit různé režimy trouby a nastavovat teplotu pečení vhodnou pro přípravu pokrmu. Různé pečící režimy jsou nastavovány pomocí dvou knoflíků:
**G** – knoflík volby pečícího režimu;
**N** – knoflík termostatu na panelu trouby.
Pokud je knoflík výběru pečícího režimu v jiné poloze než **„0"**, zapne se osvětlení trouby; Při nastavení knoflíku do polohy můžete osvětlit prostor trouby bez zapínání topných těles. Během doby, kdy je zapnuto osvětlení trouby, se má za to, že je trouba používána. Osvětlení trouby zůstává zapnuto po celou dobu, co je trouba používána.

**1. Statický režim**
- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Pokud je vybrána tato poloha, zapne se osvětlení trouby, horní a spodní topná tělesa začnou hřát. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim umožňuje přípravu jakéhokoliv typu pokrmu, a to díky vynikajícímu rozložení teploty uvnitř trouby.

**2. Spodní topné těleso**
- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se osvětlení trouby a dolní topné těleso. Trouba se automaticky zahřeje na teplotu nastavenou knoflíkem termostatu a tato teplota je termostatem udržována na stálé úrovni. Tento režim doporučujeme použít pro dopečení připravovaného pokrmu (umístěného na pečícím plechu), který je již na povrchu dobře upečený, ale uvnitř ještě nedopečený. Dále je tento režim vhodné použít pro přípravu koláče pokrytého ovocem nebo džemem. Uvědomte si, že v tomto režimu nelze vždy dosáhnout uvnitř trouby maximální teploty (250°C), pokud se nejedná o přípravu koláčů, které vyžadují teplotu nižší nebo rovnou 180°C.

**3. Gril**
- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se světlo trouby a gril s infračerveným zářením. Také se zapne otáčivý motor grilu. Při grilování působí na pokrm vysoká teplota přímo, takže výsledkem je pokrm na povrchu dobře upečený a uvnitř šťavnatý a křehký.

**4. Gril**
- Poloha knoflíku **„G":**
- Poloha knoflíku **„N":** mezi **50°C** a **Max**

Zapne se světlo trouby a dvojité topné těleso grilu. Také se zapne otáčivý motor grilu. Tento gril je větší než běžný a vyniká zcela novým provedením: z hlediska možnosti přípravy pokrmů má kapacitu o 50% vyšší. Gril nezná tzv. rohové zóny, tj. místa, kde dříve teplo působilo nerovnoměrně.
**Důležité:** Během doby, kdy používáte gril, je třeba ponechat dvířka trouby zavřená. Dosáhnete tak lepších výsledků a **ušetříte energii (cca 10%)**.
Pokud používáte gril, umístěte pečící rošt na dolní patra (viz tabulka přípravy pokrmů). Pod pečící rošt umístěte plech zachycující odkapávající omastek. Zabráníte tak, aby se tuk připaloval na dně trouby.

**Indikátor zahřívání trouby (L)**
Signalizuje, že trouba se zahřívá. Zhasne, jakmile teplota uvnitř trouby dosáhne hodnoty nastavené knoflíkem termostatu. V tomto okamžiku střídavé rozsvěcování a zhasínání kontrolky znamená, že termostat pracuje správně a udržuje teplotu v troubě na stálé úrovni.

**Pozor**
Zabraňte dětem, aby se dotkly dvířek trouby, protože ta jsou během provozu trouby zahřátá na vysokou teplotu.

## Uporabite merilec časa

**1. ODŠTEVALNIK ĆASA ZA KONEC PEČENJA zavrte(l v celoti ve sme(ru urinega kazalca.**

**2. Nato ga zavrte(l v nasprotno sme(r in nastavit zelený čas; minute, ki se nahajajo na Gumbo ODŠTEVALNIKĆASA za KONEC PEČENJA, se morajo ujeme z oznake na upravljalni plošči.**

**3. Ko se čas izteče, se sproži zvočni signal in pečica se izklјuči.**

**4. Kadar je pečica izklјučena, se odštevalnik EASA lahko uporabe kot običajen števec minut.**

**! Ee pečico želite uporabiti v ročně nastavitvi br(íza odštevalnika EASA, zavrte(l Gumbo za ODŠTEVALNIK EASA ZA KONEC PEČENJA do simbola.**

# Praktické rady při pečení

Trouba Vám nabízí  různé způsoby umožňující připravit jakýkoliv druh pokrmu co nejlepším způsobem. Postupem času se jistě naučíte maximálně využívat všech výhod tohoto všestranného sporáku. Následující pokyny jsou pouze orientační, v případě potřeby je můžete obměňovat.

**Pečení koláčů**
Sladké pečivo vždy vkládejte až do vyhřáté trouby (po 15ti minutách předehřívání). Vždy vyčkejte, až se trouba zahřeje. Běžná teplota uvnitř vyhřáté trouby je 160°C/ 200°C. Během pečení neotevírejte dvířka trouby, koláč by mohl klesnout. Obecně platí:

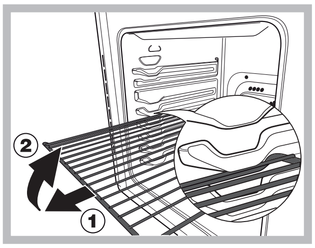
| **Hotové pečivo je příliš suché** |
|---|
| Zvyšte teplotu o 10°C a zkraťte dobu pečení. |

| **Dort se slehl** |
|---|
| Použijte hustší těsto nebo snižte teplotu o 10°C. |

| **Hotové pečivo je na povrchu příliš tmavé** |
|---|
| Při pečení pečivo umístěte do nižší polohy, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení. |

| **Těsto je zvenčí dobře upečeno, ale uvnitř zůstává lepivé.** |
|---|
| Použijte hustší těsto, snižte teplotu a prodlužte dobu pečení |

| **Těsto se přilepilo ke stěnám formy (pekáče)** |
|---|
| Nádobu dobře vymažte a vysypte strouhankou nebo moukou. |




UPOZORNÌNÍ! Trouba je vybavena systémem zastavení møížek, který umožòuje jejich vyjmutí, aniž by se dostaly ven z trouby.(1) Pro kompletní vysunutí møížek je tøeba je zvednout, uchopit za pøední èást a potáhnout je, jak je zøejmé z uvedeného obrázku (2).

**Pečení ryb a masa**

Pro úpravu drůbeže, ryb a ostatního bílého masa používejte nižší teploty (150°C – 175°C). Připravujete–li v troubě červené maso a přejete–li si, aby bylo na povrchu řádně propečené, ale uvnitř zůstalo šťavnaté, začněte při vyšší teplotě (200°C až 220°C) a po krátké době ji snižte. Obecně platí, že čím je pečeně větší, tím nižší teplotu a delší dobu pečení je třeba použít. Maso uložte doprostřed roštu a podložte odkapávacím tácem na stékající omastek. Rošt zasuňte do prostředních drážek. Přejete–li si, aby více tepla působilo zespod, použijte první patro.

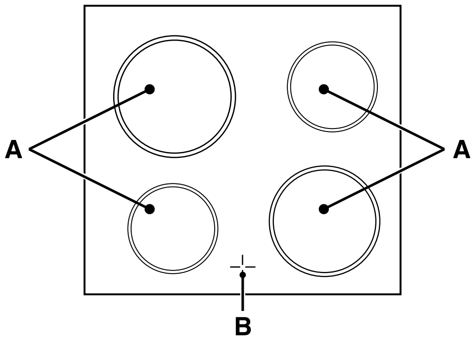
**Použití grilu**
Při používání jednoho z grilovacích režimů se doporučuje nastavit na termostatu maximální teplotu, neboť gril využívá přenosu tepla sáláním a při maximální teplotě je i vyzařování nejúčinnější. Samozřejmě můžete na termostatu nastavit i nižší teplotu, je-li třeba.
Při grilování umístěte rošt na jednu z nižších úrovní (viz tabulka) a zásadně používejte odkapávací plech umístěný na první úrovni odspodu, aby nedošlo ke znečištění dna trouby odkapávajícím omastkem.

**Důležité:** Připravujete-li pokrm v režimu grilování, ponechejte dvířka trouby zavřená. Nejenže docílíte lepších výsledků, **ale také uspoříte cca 10% energie.** V tabulce jsou uvedeny doporučené teploty, doby pečení a úrovně, které Vám zajistí nejlepší výsledky.

# Pokyny k používání keramické varné desky

**Popis**
Varná deska je vybavena varnými zónami pracujícími na bázi sálavého tepla. Topná tělesa jsou umístěna pod povrchem keramické desky, v zapnutém stavu červeně svítí.

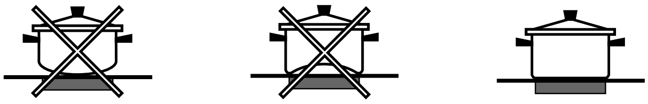
**A.** Varná zóna
**B.** Kontrolka udávající, zda je příslušná varná zóna v provozu, svítí i po vypnutí plotýnky/varné zóny, dokud její teplota přesahuje 60°C.



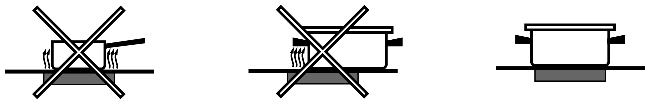

**Popis topných prvků**
**Varné zóny se sálavým teplem** jsou tvořeny kruhovým topným prvkem. Červené světlo se na nich rozsvítí až po zhruba 10 – 20 sekundách po zapnutí.

**Používání keramické varné desky**
Chcete–li s varnou deskou dosahovat optimálních výsledků, řiďte se při přípravě pokrmů následujícími pokyny:

- Pro vaření na sklokeramické varné desce lze používat všechny typy pánví a hrnců. Jejich dno ovšem musí být perfektně rovné. Čím silnější je dno pánve nebo hrnce, tím lépe je teplo rozloženo.



- Používejte nádoby s odpovídajícím průměrem. Nádoba by měla pokrýt celou plochu varné zóny, aby bylo maximálně využito uvolňované teplo.



- Ujistěte se, že dno nádoby je suché a čisté. Zajistíte tak lepší kontakt a delší životnost varné desky i samotného nádobí.
- Na keramické desce nevařte nikdy v nádobí, které používáte na plynovém sporáku. Intenzivní žár z plynového hořáku může totiž zdeformovat dno nádoby. Ta pak při vaření na keramické desce nebude dosahovat požadovaných výsledků.

# Praktické rady při používání elektrických plotýnek

**Regulační knoflíky elektrických plotýnek (I)**
Sporáky mohou být vybaveny různými kombinacemi standardních, „rychlých" a automatických plotýnek („rychlé" plotýnky mají ve středu červenou tečku, automatické hliníkový kotouč).
Abyste zamezili úniku tepla nebo případnému poškození plotýnek, doporučujeme používat nádoby s rovným dnem a průměrem, minimálně stejně velkým, jako je průměr plotýnky.
V tabulce jsou uvedeny příklady použití plotýnek při nastavení regulačních knoflíků na odpovídající stupeň.

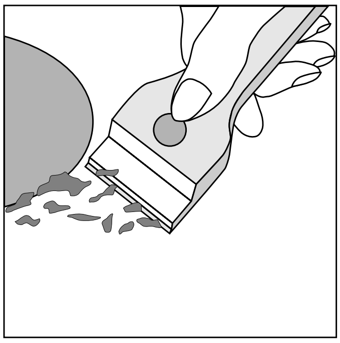
| Poloha | Normální nebo rychlovarná plotýnka |
|---|---|
| 0 | Vypnuto |
| 1 | Zelenina, ryby |
| 2 | Brambory (dušené), polévky, cizrna, fazole |
| 3 | Vaření velkých množství jídla a „eintopfů" |
| 4 | Pečení (střední) |
| 5 | Pečení (prudší) |
| 6 | Opékání dozlatova nebo rychlé zahřátí na provozní teplotu |

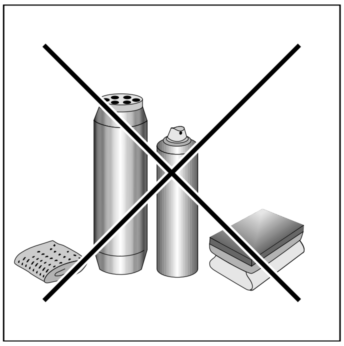
**Indikátor zahřívání elektrické plotýnky (H)**
Tato kontrolka svítí v průběhu ohřívání elektrické plotýnky.

**Před každým čištěním vypněte sporák ze sítě.**
Pro dosažení dlouhé životnosti přístroje je nezbytně nutné jej pravidelně celý vyčistit. Dbejte však na následující pokyny:

- Necistete prostrednictvím zarízení využívajících páru.
- Smaltované části a samočistící panely omývejte pouze teplou vodou. Zásadně nepoužívejte žádný písek ani jiné abrasivní prostředky. Vyhněte se také agresivním chemickým činidlům, protože všechny tyto látky těmto částem škodí;
- Vnitřek trouby čistěte co nejčastěji a to během doby, kdy je ještě teplý. Používejte teplotu vodu s přídavkem saponátu. Poté jej důkladně opláchněte a vysušte.
- Dlouhodobý styk s vodou o vysokém obsahu vápníku nebo s čistícími prostředky na bázi fosforu může na nerezové oceli zanechat skvrny. Doporučujeme proto rám po čištění dostatečně opláchnout a utřít do sucha. Měli byste též urychleně odstranit vodu, která příp. přeteče z hrnců;
- Zabraňte tomu, aby na ovládacím panelu zaschly nečistoty nebo mastnota. Používejte jemné houby nebo měkké hadříky, aby nedošlo k poškrábání smaltovaných částí nebo ploch z lesklé oceli.

**Čištění povrchu varné desky**
Před vařením je vždy nutné keramickou desku otřít vlhkým hadříkem, abyste odstranili prach a zbytky jídla. Desku je třeba pravidelně čistit vlažnou vodou s jemným saponátem. Občas může být potřeba vyčistit povrch speciálním čistícím prostředkem na sklokeramické desky. Nejprve odstraňte zbytky jídla a tuku pomocí stěrky typu (není součástí dodávaného příslušenství) nebo žiletky.
Potom, dokud je deska ještě teplá, ji vyčistěte vhodným čistícím prostředkem a papírovým ručníkem.
Varnou desku nakonec opláchněte a vytřete do sucha čistým hadříkem. Pokud se na povrchu desky nataví předměty z umělé hmoty nebo hliníkové fólie, odstraňte je **ihned**, ještě z horkého povrchu škrabkou. Zabráníte tak případnému poškození povrchu sklokeramické varné desky. Pokud se na povrchu varné desky nataví cukr nebo pokrmy s obsahem cukru, také je ihned odstraňte. Na čištění nepoužívejte drsné houby, drátěnky a korozívní čistící prostředky jako např. spreje na čištění trub nebo odstraňovače skvrn.



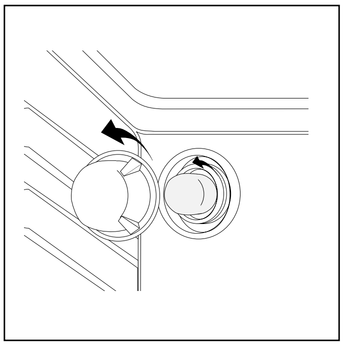


| Prostředek na čištění keramické varné desky | Prodejna, kde jej můžete zakoupit |
|---|---|
| Čistící stěrka, škrabka | Prodejny pro stavebníky a kutily, |
| Náhradní ostří do škrabky | Prodejny pro stavebníky a kutily,<br>Drogerie,<br>Supermarkety |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Prostředek na čištění sklokeramických varných desek<br>SWISSCLEANER | Drogerie, Obchody s obuví, Železářství,<br>Specializované prodejny elektrospotřebičů,<br>Supermarkety a obchodní domy |

**Výměna žárovky osvětlení vnitřku trouby**

- Buď vytáhněte síťový přívod trouby ze zásuvky (je-li to možné) nebo troubu odpojte od sítě vypnutím vícepólového přepínače používaného pro připojení trouby ke zdroji el. energie.
- Odšroubujte skleněný kryt žárovky;
- Vyšroubujte žárovku a nahraďte ji novou žáruvzdornou (300°C) žárovkou s následujícími parametry:
  - Napětí 230V
  - Příkon 25 W
  - Závit E14
- Zašroubujte zpět skleněný kryt a troubu připojte k síti.

**! Nepoužívejte osvětlení trouby pro a jako osvětlení prostředí.**



| Poloha knofl. volby režimu | Připravovaný pokrm | Hmot. (kg) | Poloha roštu (odspodu) | Doba předehřevu (min) | Knoflík termostatu | Doba vaření (min.) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Statický režim** | Lasagne (plněné těstoviny) | 2,5 | 2 | 5 | 200 | 45-50 |
| | Cannelloni (těstoviny) | 2,5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Gratinované těstoviny | 2,0 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Telecí | 1,7 | 2 | 10 | 180 | 60-70 |
| | Kuře | 1,5 | 3 | 10 | 200 | 80-90 |
| | Kachna | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 90-100 |
| | Králík | 2 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Vepřové | 2,1 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Jehněčí | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Makrela | 1,1 | 2 | 5 | 180 | 30-40 |
| | Růžicha | 1,5 | 2 | 5 | 180 | 30-35 |
| | Pstruh pečený v alobalu | 1 | 2 | 5 | 180 | 25-30 |
| | Neapolská pizza | 1 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Cukroví nebo koláčky | 0,5 | 3 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Dortový korpus nebo ovocný koláč | 1,1 | 3 | 10 | 180 | 25-30 |
| | Pikantní plněný závin | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Kynutý koláč | 0,5 | 3 | 10 | 160 | 25-30 |
| | Ovocný koláč | 1 | 3 | 10 | 170 | 25-30 |
| **2 Spodní topné těleso** | Dokončení pokrmu | | | | | |
| **3 Gril** | Platýz a sépie | 1 | 4 | 5 | Max | 8 |
| | Chobotnice a garnáty | 1 | 4 | 5 | Max | 4 |
| | Filé z tresky | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Grilovaná zelenina | 1 | 3/4 | 5 | Max | 8-10 |
| **4 Gril** | Telecí steaky | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Kotlety | 1,5 | 4 | 5 | Max | 20 |
| | Hamburgery | 1 | 3 | 5 | Max | 7 |
| | Makrely | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Sendviče | 4 kusy | 4 | 5 | Max | 5 |
| | **S otáčejícím se rožněm** | | | | | |
| | Telecí na rožni | 1,0 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Kuře na rožni | 2,0 | - | 5 | Max | 70-80 |

**Poznámka:** Doby peèení jsou pouze orientaèní a mohou se mìnit v závislosti na Vašich osobních preferencích. Pokud používáte režim grilu nebo dvojitého grilu, vždy na první patro odspodu umístìte plech, který bude zachycovat kapající tuk.

- Pokud je to možné, vyhýbejte se předehřátí trouby a vždy se ji snažte naplnit. Otevírejte dvířka trouby co nejméně, protože se teplo ztrácí při každém jeho otevření. Pokud chcete ušetřit značné množství energie, jednoduše vypněte troubu 5 - 10 minut před koncem plánovaného pečení a využijte zbytkové teplo trouby.

- Udržujte těsnění čisté a uklizené, aby se zabránilo případné ztráty energie přes dveře
- Máte-li nastavení tarif na odběr elektřiny, posunutím možnosti „odložené vaření“ do levnějšího časového úseku, Vám pomůže ušetřit peníze.
- Vytěžte ze zbytkového tepla vaší varné desky co nejvíce vypnutím litinových plotýnek 10 minut před koncem doby vaření a sklokeramických plotýnek 5 minut před koncem doby vaření.
- Základ vašeho hrnce nebo pánve by měl pokrývat plotýnku. Pokud je menší, drahá energie vyjde nazmar a hrnce z nichž přeteče, ponechají zbytky, které se obtížně odstraňují .
- Jídlo vařte v uzavřených hrncích nebo pánvích s dobře přiléhajícími poklicemi a použijte tak málo vody, jak je to možné. Vaření bez pokličky výrazně zvýší spotřebu energie.
- Používejte pouze ploché hrnce a pánve.
- Pokud ohříváte něco, co trvá dlouho , vyplatí se použít tlakový hrnec, který je dvakrát tak rychle a šetří třetinu energie.

---

Seznam servisních středisek je uveden na internetových stránkách:
**http://www.indesit.cz**

Garantem servisu pro Českou republiku je firma
**AP servis AR s.r.o.**, tel.: 02/71 74 20 67


**Indesit Company** s.r.o.
U nákladového nádraží 2, 130 00 Praha 3,
Česká republika

www.indesit.com

**Indesit Company spa**

viale Aristide Merloni, 47 - 60044 Fabriano
tel. 0732/6611 - telex 560196 - fax 0732/662954

МЕРЛОНИ Индезит България ЕООД
СВЕТОВЕН ТЪРГОВСКИ ЦЕНТЪР – ИНТЕРПРЕД
Бул. Драган Цанков № 36, офис 412, СОФИЯ 1057

# Инструкция за монтаж, експлоатация и подръжка

# Готварска печка с електрическа фурна и керамичен плот

# KN3C12A/CZ S

Преди включване на уреда в експлоатация прочети внимателно!

# Препоръки за безопасност

**За гарантиране на ефективността и безопасността на уреда, ние препоръчваме:**
- **обаждайте се само на оторизирани от производителя сервизни центрове**
- **използвайте винаги оригинални резервни части**

**1** Този уред не е професионален и е предназначен само за домашна употреба.
**2** Тази инструкция е само за тези страни чиито символи са изписани на книжката.
**3** **Тази инструкция се отнася само за уреди клас 1 (изолирани) или клас 2, подклас 1 (инсталирани между два шкафа).**
**4** Преди работа с уреда прочетете внимателно тази инструкция за експлоатация. Тя съдържа необходимата информация за правилния монтаж и начин на работа и поддръжка.
**5** Проверете целостта на уреда след като го извадите от опаковката. Ако имате макар и минимални съмнения, потърсете помощта на квалифициран персонал.Не оставяйте опаковъчните материали (пластмасови пликчета, полистирол, пирони и др.) за игра на деца, тъй като могат да се окажат опасни за тях.
**6** Монтажът е за сметка на купувача и трябва да се извърши от квалифицирани специалисти според инструкциите на производителя. Неправилното монтиране може да причини щети на хора, животни или предмети, за които производителят не носи отговорност.
**7** Електрическата безопасност на уреда е гарантирана когато той е правилно свързан в изправна ел. инсталация, надеждно заземена според стандартните норми за сигурност. Препоръчва се лично да проверите това основно изискване за сигурност и в случай на съмнение да изискате щателна проверка на ел. инсталацията от страна на квалифицирани специалисти.Производителят не е отговорен за щети по причина на евентуално незаземена инсталация.
**8** Преди да извършите свързването, проверете дали данните на уреда отговарят на тези на ел. инсталацията.
**9** Проверете дали капацитетът на инсталацията и на контактите е подходящ за максималната мощност на уреда, посочена на съответната табела. При съмнения се консултирайте със специалист.
**10** При извършване на монтажа е необходим многополюсен прекъсвач с разстояние между клемите поне 3 мм.
**11** Ако щепселът и контактът са несъвместими, щепсела трябва да се смени от квалифициран техник, който трябва да провери дали захранващият кабел може да поеме консумираната от уреда мощност. Не се препоръчва използването на адаптори, удължители и разклонители. Ако все пак това се окаже необходимо, използвайте единствено обикновени адаптори и подходящи удължители, като внимавате да не надвишите техните граници за сила на тока и напрежение.
**12** В случай, че няма да използвате уреда дълго време е добре да го изключите от основния прекъсвач и/или захранването на газ.
**13** Не запушвайте отворите за вентилация и топлообмен.
**14** Не сменяйте захранващия кабел сами. Ако това се окаже необходимо, потърсете помощта на специализирания сервиз на производителя.
**15** **Уредът трябва да се използва за приготвяне на ястия само от възрастни и съгласно инструкциите, приведени в тази книжка. Всяка друга употреба (например за отопление на помещения) се счита за неподходяща и следователно за опасна. Производителят не носи отговорност за възможни щети, произтичащи от неподходяща, неправилна и неразумна употреба.**
**16** При работа с какъвто и да е електрически уред съблюдавайте следните основни правила:
- не докосвайте уреда с мокри или влажни ръце;
- не трябва да сте боси докато боравите с него;
- избягвайте употребата на удължители;
- не дърпайте кабела, за да изключите уреда от контакта;
- не го оставяйте на атмосферните влияния (дъжд, слънце и др.);
- не оставяйте деца или неподготвени за това хора да боравят с него, без да ги наблюдавате стриктно.

**17** Преди да извършвате почистване или евентуално поправка на уреда е необходимо да го изключите от захранващата мрежа посредством основния прекъсвач или направо от контакта.
**18** Ако решите да не използвате повече електроуред от този вид, трябва да го обезопасите, като отрежете захранващия кабел, след като го изключите от контакта. Обезопасете освен това и всички части на уреда, които представляват потенциална опасност найвече за деца, които биха могли да си играят с него.
**19** За да избегнете разливания, не използвайте съдове с неравно или деформирано дъно. Насочвайте дръжките на съдовете навътре за да се предпазите от случайното им преобръщане.
**20** Някои части от уреда остават горещи дълго след употреба. Не ги докосвайте.
**21** Никога не използвайте лесно запалими течности, като спирт и бензин, близо до уреда когато той работи.
**22** Когато използвате малки електродомакински уреди в близост до печката дръжте захранващият им кабел далеч от горещите части.
**23** Дръжте ключовете в нулево положение когато не използвате уреда.
**24** Когато фурната или грилът работят, съответните части много се нагряват и е необходимо да държите децата по-далече от тях.
**25** **Внимание:** никога не поставяйте горещи съдове или запалими материали в долното чекмедже.
**26** Ако поставите печката на поставка, вземете предпазни мерки да не се плъзне.
27.Внимание: Никога не използваите долния шкаф за съхраняване на запалим материал.
28.Вътрешната повърхност на чекмеджето (ако такова е налице) може да се нагорещи.
- Ако печката е поставен на пиедестал, вземат необходимите предпазни мерки, за да се предотврати котлон от изпадане самия пиедестал.

Настоящите инструкции се отнасят единствено за квалифицирания ехник, който ще извърши монтажа и регулирането на Вашата печка, ще я поддържа в изправно състояние според действащите в сраната норми и стандарти.

**Важно:**всяка поправка, почисване и регулиране на уреда извършвайте след като сте го изключили от електрическата мрежа.

### Инсталиране

Този уред може да бъде монтиран в съседство с други кухненски мебели не по-високи от самата печка. За правилното разполагане на печката трябва да имате предвид следното:

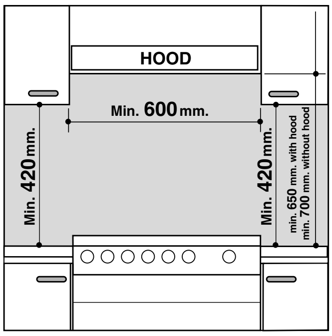
**а)** шкафове, разположени отстрани които надвишават работния плот трябва да отстоят от него на поне 200 мм;

**б)** Абсорбаторите да се монтират според инструкциите на производителя, на височина минимум 650мм.

**в)** Прилежащите на абсорбатора шкафове трябва да са на разстояние минимум 420мм. от нагряващите се плочи.(виж фигурата)

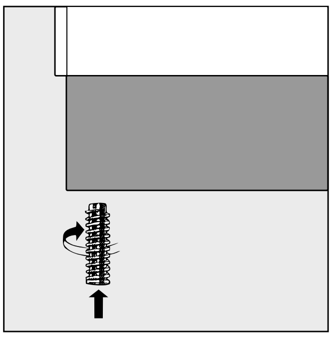
**г)** Ако печката се монтира под вграден абсорбатор, той трябва да е на разстояние поне 700мм от плота и.

**д)** Нишата предназначена за печката трябва да е с размерите показани по-долу на фигурата.




### Нивелиране на уреда (само при някои модели)

За доброто нивелиране печката е снабдена с регулиращи крачета. Ако е необходимо тези крачета могат да се навият в ъглите на основата на печката.
(Фиг.1).



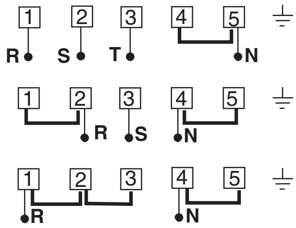
### Начин на свързване

Размерът на захранващия кабел зависи от начина на свързване( виж диаграмата).

400 3N ∼
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

400V 2N ∼
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

230V ∼
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3X4 CEI-UNEL 35746




### Монтаж на захранващия кабел

Отваряне на присъединителната кутия:

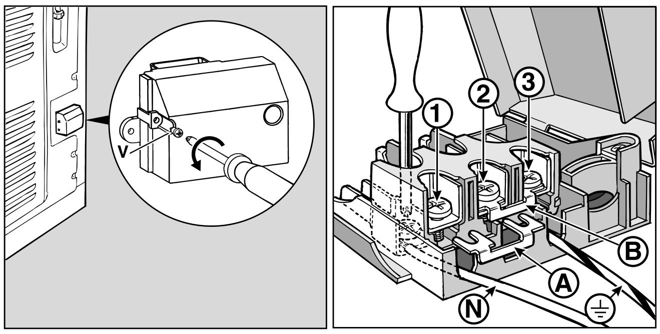
- Развийте винт "**V**"
- дръпнете и отворете горната страна на капака

За монтажа на захранващия кабел извършете следните операции:

- поставете мостчета **A-B** в зависимост от типа на свързването, което желаете да осъществите. Използвайте схемата на фиг.3

**Забележка:** мостчетата са доставени от фабриката производител и са за свързване към 230V монофазен ток(контакти 1-2-3 са свързани помежду си). Мостчето 4-5 е разположено в долната част на присъединителната кутия.

- поставете кабелите (**N** и ⏚) както е показано на фигурата и съответните винтове.
- фиксирайте останалите кабелчета върху клеми1-2-3.
- фиксирайте кабела в съответното място на закрепване и затворете капака на кутията със винт "**V**".




### Свързване на захранващия кабел с мрежата

Електрическата печка има табелка, на която са посочени мощността и напрежението.Монтирайте на кабела нормален щепсел с подходящ капацитет. В случай на директно свързване към мрежата е необходимо да монтирате между уреда и мрежата многополюсен прекъсвач с мин. отвор между клемите от 3 мм, съобразен с натоварването и отговарящ на нормите за сигурност (заземяващият кабел не се изключва от прекъсвача). Захранващият кабел не трябва да е в близост с външни температури по високи от 75° C.Преди да извършите свързването направете следните проверки:

- предпазителят и домашната инсталация могат да понесат натоварването на уреда (вижте таблицата с характеристиките);
- захранващата инсталация е надеждно заземена и отговаря на нормите за сигурност;
- контактът или многополюсният прекъсвач да са в близост с печката и са лесно достъпни.

# Технически характерстики

**Фурна**
Размери (ШxДxВ) 39,1x44,8x34,0 cm
Обем 60л
Максимална консумирана мощност на фурната 2100W

**Керамични котлони**

| | |
|---|---|
| Преден ляв | 1200 W |
| Заден ляв | 1700 W |
| Заден десен | 1200 W |
| Преден десен | 1700 W |
| Максимална консумирана мощност на керамичния плот | 5800 W |

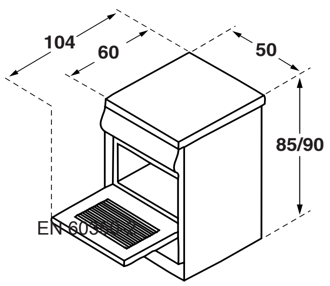
**ENERGY LABEL (ЕТИКЕТ - ЕЛЕКРОХАРАКТЕРИСТИКИ) и ЕКО ДИЗАЙН**

Директива 65/2014/ЕС, включваща
директива 2010/30/ЕС. Наредба 66/2014/ЕС, включваща
Директива 2009/125/ЕС.Наредба EN 60350-1
Наредба EN 50564
Наредба EN 60350-2

Декларация за енергийни разходи Категория естествена конвекция
начин на загряване: ____ Статичен

**Напрежение и честота**
виж данните на панела

**Вътрешни размери на отделението за затопляне на съдовете:**




Ширина: 42 cm
Дълбочина: 44 cm
Височина: 23 cm

Табела с данни, се намира от вътрешната страна на капака или, след отделението на фурната е отворена, на лявата стена във фурната.

**Този уред е проектиран в съответствие с директивите на Европейския съюз както следва:**

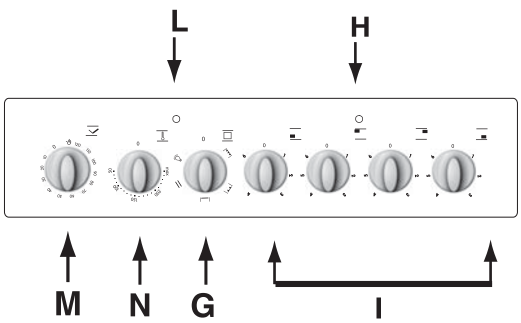
- 06/95/**EC** от 12/12/06 (Ниско напрежение) и последвалите промени;
- 04/108/**EC** от 15/12/04 (Електромагнитна съвместимост) и последвалите промени;
- 93/68/**EEC** от 22/07/93 и последвалите промени.

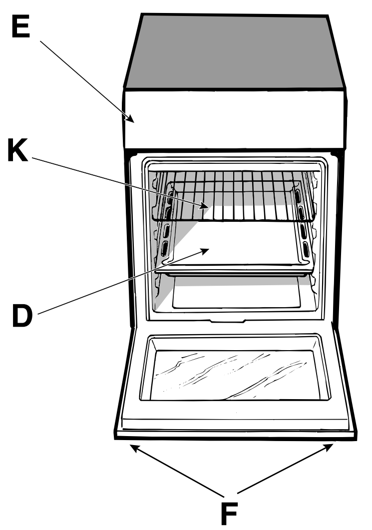
1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

Европейската директива 2002/96/ЕО относно отпадъци от електрическо и електронно оборудване (ОЕЕО) предвижда, че електродомакинските уреди не трябва да се преработват с обикновения поток твърди отпадъци. Извадените от употреба уреди трябва да бъдат събирани отделно, за да се оптимизира делът на повторна употреба и рециклиране на съставящите ги материали и да се предотвратят потенциалните щети на здравето на хората и околната среда. Всички уреди са означени със знак задраскан контейнер за боклук, които напомня задължението за разделно събиране на отпадъците. Извадените от употреба електродомакински уреди могат да се предадат на обществена служба за събиране на отпадъците, могат да се занесат в специално предназначените за това от общината зони, или ако това е предвидено от закона на съответната държава, да се върнат на дистрибуторите, закупуваики същевременно ново изделие от същия вид.
Всички основни производители на електродомакински уреди работят активно по създаването и управлението на системи за събиране и преработване на извадените от употреба уреди.

# Печка с електрическа фурна

- **D** Тава
- **E** Командно табло
- **F** Регулируеми крачета
- **G** Ключ за фурната
- **H** Зелена сигнална лампа
- **K** Решетка
- **I** Ключ за електрическите котлони
- **L** Сигнална лампа за включен термостат
- **M** Таймер
- **N** Ключ на термостата



Различните функции на печката се регулират от ключовете на командното табло.

**Внимание:** При първоначално включване на уреда, препоръчваме да оставите термостата на фурната на най-високото деление на температурата и да оставите уреда да работи в продължение на половин час с отворена врата.Оставете стаята с отворена врата.

Отделената миризма при началното включване на фурната се дължи на изпарението на защитните вещества ползвани за предпазване по време на съхранение на уреда и преди монтажа.

**Внимание:** Използвайте най-ниската скара на фурната за печене на шиш (където е налично). За всяко друго печене използвайте подвижната решетка и не поставяйте съдове на дъното на фурната, за да не повредите емайла.

**Ключове на фурната**

С тези два ключа Вие можете да изберете ртазличните функции и температури на фурната подходящи за ястията, които приготвяте.

**G** - програматор (означен със символ

**N** - термостат (означен със символ

Когато делението на програматора сочи върху символ различен от "**о**", автоматично се включва лампата на фурната.Наличието на символа 💡 прави възможно включването на лампата на фурната, без да се включени нагревателите на фурната.Когато лампата е включена следователно фурната функционира и лампата ще остане включена до приключване на печенето.

**1.Статична фурна**

- Ключ "**G**" на програматора: поз.
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

В това положение се включват лампа на фурната, горния и долния реотани. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.

Тя е и най-добрата система за приготвяне на баници, сладкиши, печени плодове.

Когато използвате статичната програма, препоръчваме да се приготвя само едно ястие; в противен случай разпределението на топлината няма да е равномерно.

**2. Долен нагревател**

- Ключ **"G"** на програматора: поз.
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

В това положение се включват лампа на фурната и долния реотан. Температурата задена от ключа на термостата се достига автоматично и се поддържа постоянна.

Тази функция се препоръчва за допичане на ястия, които са добре изпечени отвън но сурови вътре или за десерти покрити с плодове или мармалад, които изискват леко запичане отгоре. При тази функция не се достига максималана температура (250°C) и е подходяща за приготвяне на кексове, които изискват температура до 180°C.

**3. Печене на грил**

- Позиция на ключа"**G**":
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

Включва се осветлението и инфра-червеният нагревател. Моторчето завърта шиша.

Печенето на тази висока температура позволява месото да се запича бързо отгоре при което се съхранява ароматът му и остава крехко.

**4. Двоен грил**

- Позиция на ключа "**G**" :
- Ключа на термостата "**N**" : между **50**°C и **Max**

Включва се осветлението и двойният нагревател. Моторчето завърта шиша.Този грил е по-голям от средния и има изцяло нов дизайн: повишена ефективност при приготвянето на ястия с 50%. При използване на тази функция на фурната, се елиминират онези участъци на фурната, в които обикновено въздухът не е затоплен.

**Внимание:** При ползване на грила (точка 3, 4), вратата на фурната трябва да бъде затворена.

Поставете тавата на най-ниското ниво.

**Лампа на термостата** (**L**)

Тази лампа показва че фурната нагрява. Когато се изключи следва, че температурата вътре във фурната е достигнала нивото зададено от термостата. В това положение, лампата ще продължи да се включва и изключва докато поддържа едно температурно ниво.

**Внимание!**

Пазете децата от допир до вратата на фурната по време на готвене тъй като е много гореща.

## Използване на таймера

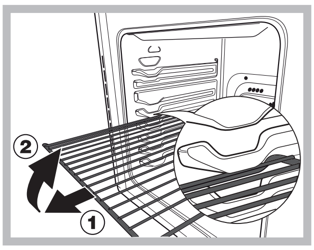
1. Първо трябва да активирате звуковия сигнал, като завъртите превключвателя ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ПЕЧЕНЕТО на почти пълен оборот по посока на часовниковата стрелка.
2. Връщайки превключвателя назад в посока, обратна на часовниковата стрелка, задайте желаното време: избраните минути трябва да сочат маркера върху управляващия панел.
3. При изтичане на времето прозвучава звуков сигнал и фурната се изключва.
4. Когато фурната е изключена, таймерът за край на печенето може да бъде използван за отброяване на минутите.

! За да използвате фурната при ръчен режим на работа, т.е. с изключен таймер за край на печенето, завъртете превключвателя ТАЙМЕР ЗА КРАЙ НА ПЕЧЕНЕТО в позиция 9.

Фурната предлага ред възможности за печене по най-подходящия начин.Различните функции позволяват топлината да се насочва оптимално: отгоре, отдолу, равномерно и с необходимия интензитет. С времето ще се научите добре да работите с Вашата печка-ето защо следващите забележки ще са Ви от полза само в началото, докато не сте натрупали все още личен опит.

**Печене на сладкиши**
Сладкишите трябва да се пекат в предварително загрята фурна.(подгрявайте я предварително около 10-15мин.) Температурата нормално е около 160°C/200°C. По време на печенето не отваряйте вратата на фурната.
Общи правила:

| |
|---|
| **Ако сладкишът се изсуши** |
| Следващият път печете на температура с около 10˚C по-висока и съкратете времето за печене. |
| **Сладкишът спада** |
| Пригответе по-гъста смес и намалете температурата с около 10˚C. |
| **Ако сладкишът прегори отгоре** |
| Преместете го по-ниско, намалете температурата и увеличете времето  за печене. |
| **Ако сладкишът е добре изпечен отвътре, а суров отвън.** |
| Следващият път използвайте по-малко  течност, намалете температурата и увеличете времето на печене. |
| **Сладкишът не се отделя от формата** |
| Намажете формата с  масло и  поръсете с  брашно |




ВНИМАНИЕ! Фурната е снабдена със система за застопоряване на решетките, която позволява тяхното изваждане, без теда излизат извън фурната. (1)

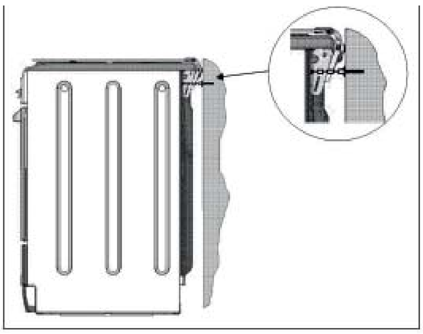
За да извадите напълно решетките, както е показано на картинката, е достатъчно да гип о вдигнете , като ги хванете откъм предната ч а с т , и да ги издърпате (2).

**Печене на месо и риба**
Месото трябва да е минимум 1кг., за да не се изсуши при печене. За “ бяло месо”, птици и риба използвайте ниски температури(150°C-175°C). За “червени” меса, които трябва да са добре изпечени отвън и да се запазят ароматни и сочни, е добре да започнем печенето на висока температура (200°C-220°C) за кратко време като впоследствие намаляваме температурата.По принцип, колкото по-голямо е количеството месо, толкова по-ниска трябва да бъде температурата и по-дълго времето за печене.Поставете месото в средата на решетката и поставете под нея тавата за събиране на мазнините. Поставете решетката в средата на фурната.Ако искате повече топлина отдолу, поставете решетката на първата степен отдолу.За да стане по-ароматно Вашето печено, запечето го с пушени гърди и масло, които поставяте отгоре.

**Печене на грилl**
Когато използвате печене на грил, препоръчваме печене на максимална температура, при  което се използва оптимално инфрачервеното лъчение.
При необходимост можете да ползвате и печене на по-ниска температура.
При печене на грил, поставете решетката на най-ниската степен (виж таблица за ползване на фурната), а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, като по този начин се избягва изтичане на мазнина по дъното на фурната.

**Важно**: Винаги при ползване на грила добре затваряйте вратата на фурната. По този начин пестите енергия (около 10%) и ще постигнете отлични резултати.Таблица 1 включва препоръчителни температури, време за печене, и положения на ключовете за постигане на най-добри резултати при печене.

**безопасност верига**



! За да се избегне случайно накланяне на уреда, например от катерещо се по вратичката на фурната дете, предоставената верига за обезопасяване ТРЯБВА да бъде монтирана.
Печката е снабдена с верига за обезопасяване, която да бъде прикрепена към стената зад уреда с винт (не се предоставя с печката), на същата височина, на която веригата е прикрепена към уреда.
Изберете винт и дюбел според вида материал, от който е направена стената зад уреда. Ако главата на винта е с диаметър по-малък от 9 мм, трябва да използва пръстен. За бетонени стени се

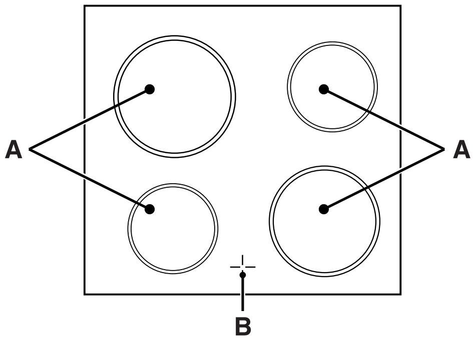
# Инструкции за работа с плота от стъклокерамика

**Описание**

Плотът от стъклокерамика е снабден с радиални електрически нагреватели. Тези нагреватели са монтирани под стъклото, като оформят зони, които почервеняват при включване.

**A.** Термични зони (**A**).

**B.** Сигнални лампи, които показват дали съответния нагревател е с температура по-висока от 60° C; дори и след изключване на плота/зона.



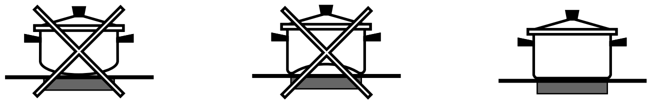

**Описание на нагревателните елементи**

Радиалните нагревателни елементи са изградени от кръгови нагревателни елементи. Те стават червени 10-20 секунди след включването им.

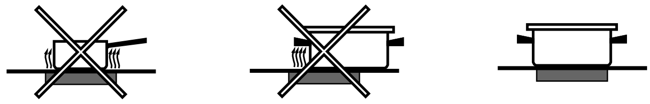
**Инструкции за използване стъклокерамичния плот**

За постигане на най-добри резултати от Вашия готварски плот трябва да спазвате някои основни правила при приготвянето на ястията.

- Върху стъклокерамичния плот може да се използват всякакви видове тенджери и тигани. Във всеки случай използваните съдове трябва да бъдат с право гладко дъно. Естествено, колкото е по-дебело дъното на тенджерата или тигана, толокова повече ненужна топлина се отделя.



- Използваните съдове трябва да бъдат с подходящ диаметър на дъното. То трябва да покрива напълно нагрятата зона. Така топлината се използва най-рационално



- Дъната на използваните съдове винаги трябва да са сухи и чисти. Това гарантира добър контакт, както и дълъг живот на плота и съдовете.
- Не използвайте едни и същи съдове за газови и керамични котлони. Топлината на газовите горелки може да деформира дъната на съдовете и след това няма да получите желания резултат при използването им върху идеалния керамичен плот.

# Инструкции за работа с електрическите котлони

**Ключове за котлоните (I)**

Печките могат да бъдат с нормални, бързи и автоматични котлони в различни комбинации (бързите са обозначени с червено кръгче по средата, а автоматичните имат кръгла алуминиева плочица също по средата). За да нямате загуби на топлина, използвайте съдове с плоски дъна и диаметър не по-малък от този на котлона. Таблицата показва съответствието между позициите, показани на ключовете и препоръките за използване на котлоните.

| Позиция | Нормален или бърз котлон |
|---|---|
| 0 | загасен |
| 1 | Варене на заленчуци, риба |
| 2 | Варене на картофи(на пара), супи, грах, фасул. |
| 3 | готвене, задушаване- слабо и по-силно |
| 4 | За печене- умерено |
| 5 | За печене- по-силно |
| 6 | За бързо сваряване |

**Зелен светлинен индикатор** (H)

Този индикатор светва, когато някой от електрическите котлони е включен.

# Практични съвети за печене

| Позиция на ключа на фурната | Вид ястие | Тегло (Kg) | Степен на фурната отдолу | Време за загряване (мин) | Поз. на термоста-та | Време за печене (минути) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Статично** | Лазаня | 2,5 | 2 | 5 | 200 | 45-50 |
| | канелони | 2,5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Запечени макарони | 2,0 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Телешко | 1,7 | 2 | 10 | 180 | 60-70 |
| | Пилешко | 1,5 | 3 | 10 | 200 | 80-90 |
| | Патешко | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 90-100 |
| | Заешко | 2 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Свинско | 2,1 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Агнешко | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Скумрия | 1,1 | 2 | 5 | 180 | 30-40 |
| | Червено месо | 1,5 | 2 | 5 | 180 | 30-35 |
| | Пъстърва в хартия | 1 | 2 | 5 | 180 | 25-30 |
| | Неаполитанска пица | 1 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Бисквити и бишкоти | 0,5 | 3 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Масленки | 1,1 | 3 | 10 | 180 | 25-30 |
| | козунаци | 0,5 | 3 | 10 | 160 | 25-30 |
| | Плодов пай | 1 | 3 | 10 | 170 | 25-30 |
| **2 Долен нагревател** | Довършващо печене | | | | | |
| **3 Грил** | Риба филе | 1 | 4 | 5 | Max | 8 |
| | Морски плодове | 1 | 4 | 5 | Max | 4 |
| | Бяла риба | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Зеленчуци | 1 | 3/4 | 5 | Max | 8-10 |
| **4 Двоен грил** | Телешки пържоли | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | котлети | 1,5 | 4 | 5 | Max | 20 |
| | Хамбургери | 1 | 3 | 5 | Max | 7 |
| | Скумрия | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Препечени сандвичи | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 5 |
| | **С въртящ се шиш** | | | | | |
| | Телешко на шиш | 1,0 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Пилешко на шиш | 2,0 | - | 5 | Max | 70-80 |

**Важно:** Времената за печене са приблизителни и могат да варират съобразно Вашия вкус. При печене на грил поставете решетката на най-ниското ниво, а най-отдолу сложете тавичка за събиране на мазнината, която да не се разлива по дъното на фурната.

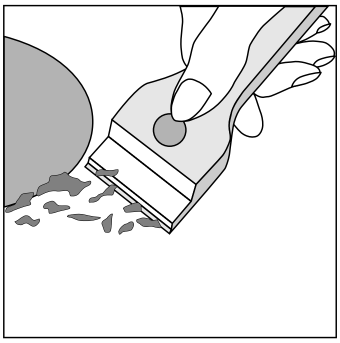
**Преди всяка операция по почистване, изключете печката от контакта.**
За да удължите живота на Ващия уред е необходимо ежедневно почистване и поддържане:

- Да не се използват парни устройства при почистване.
- Емайлираните части и самопочистващите се панели се измиват с топла вода, без да ползвате абразивни почистващи препарати, с които може да повредите повърхността им.
- Фурната се почиства още докато е топла с подходящи за целта препарати, като след това изплакнете и подсушете.
- Частите на фурната от неръждаема стомана могат да се повредят, ако използвате силно абразивни препарати (съдържащи фосфор). След почистване препоръчваме изплакване с вода и подсушаване. Не оставяйте печката неподсушена.
- Избягвайте натрупването на нечистотии и мазнини върху контролния панел, като го почиствате редовно. Използвайте неабразивни гъби или меки кърпи за да избегнете надраскването на емайлираните или никелирани части.

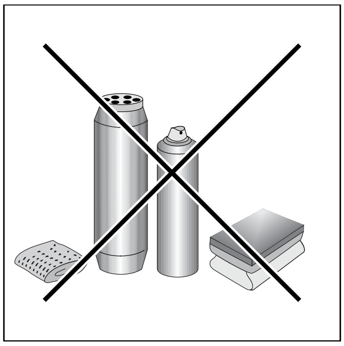
**Почистване на плота от стъклокерамика**

Преди да започнете да готвите, почистете стъклокерамичния плот като използвате влажна кърпа за отстраняване на прах и остатъци от предишно готвене. Повърхността на плота трябва да се почиства редовно с хладка вода и нежен препарат. Периодично почиствайте със специалните препарати за почистване на стъклокерамични плотове:

- отстранете от плота твърдите остатъци от храна и мазнина като използвате специалната пластмасова шпатула или остра шпатула тип CERAN (доставя се допълнително);
- почистете плота, загрят на слаба температура като използвате специален почистващ препарат и абсорбираща кухненска кърпа (тип гъба);
- забършете с влажна кърпа и подсушете.



В случай, че алуминиево фолио или пластмасови частици се разтопят върху плота, те трябва **веднага** да се отстранят със шпатулата. Това ще предотврати повреждането на плота. Същото се отнася и за захар или други продукти, разтопени върху плота.Не използвайте абразивни гъби или почистваща тел. Така също не използвайте корозионни миещи препарати, като спрей за почистване на фурни или препарати за премахване на петна.

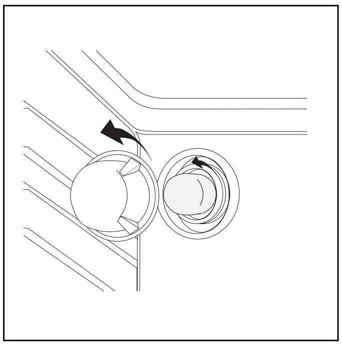


| Почистващи препарати за керамичния плот | Налични в: |
|---|---|
| Специална шпатула тип Ceran | Магазини Направи си Сам |
| Резервни остриета за шпатули | Магазини Направи си Сам, Супермаркети, дрогерии. |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Супермаркети,<br>Хипермаркети,<br>Магазини за перилни препарати. |

**Смяна на лампата във фурната**

- Прекъснете захранването към уреда;
- Махнете стъкленото капаче на фасонката;
- Отвийте дефектиралата лампа и я сменете с нова, устойчива на високи температури (300°C) със следните характеристики:
  - Напрежение 230V
  - Мощност 25W
  - Вид E14
- Поставете обратно стъкленото капаче и свържете печката към захранването.

**! Не използвайте лампата на фурната за осветяване на помещението.**



# Fontos biztonsági figyelmeztetések

**Az elektromos háztartási készülék HATÉKONYSÁGÁNAK és BIZTONSÁGÁNAK garantálása érdekében:**
- **kizárólag hivatalos márkaszervizhez forduljon**
- **kérje mindig eredeti cserealkatrészekhez használatát**

1 Ezt a készüléket otthoni, háztartási használtra szánták.

2 Az utasítások csak azon célországok számára érvényesek, melyek szimbólumai megtalálhatóak a kézikönyvön és a készülék azonosító tábláján.

3 **A készülék 1. (izolált) vagy 2. osztályú – 1. alosztályú (2 szekrény közé beépített) készüléknek felel meg.**

4 A készülék használata előtt olvassa el alaposan a jelen kézikönyvben található figyelmeztetéseket, mivel azok az üzembe helyezésre, használatra, és karbantartásra vonatkozó fontos utasításokat tartalmaznak. Őrizze meg a kézikönyvet, hogy bármikor ismét átnézhesse!

5 A csomagolás levétele után győződjön meg a készülék épségéről. Kétség esetén ne használja a készüléket, hanem forduljon szakemberhez! A csomagolóanyagot (műanyag zacskó, habszivacs, szegecsek, stb.) tartsa gyermekek elől elzárva, mivel azok potenciális veszélyforrást jelentenek!

6 A készülék beüzemelését szakképzett szerelőnek kell elvégeznie a gyártó útmutatásainak megfelelően. A helytelen beszerelés miatt keletkező sérülésekért és károkért a gyártó nem tehető felelőssé.

7 A készülék elektromos biztonsága csak akkor biztosítható, ha az szakszerűen, az érvényben lévő elektromos biztonságra vonatkozó előírásoknak megfelelően, földelt hálózathoz van csatlakoztatva. Mindig győződjön meg róla, hogy a földelés működik. Kétséges esetben a készülék ellenőrzését kérje szakképzett villanyszerelőtől. A gyártó nem vonható felelősségre a berendezés hiányzó földelése miatt keletkező károkért.

8 A készülék csatlakoztatása előtt győződjön meg róla, hogy a típuscímkén (a készüléken és/vagy a csomagoláson elhelyezve) megadott adatok megfelelnek-e az elektromos elosztóhálózat adatainak!

9 Ellenőrizze, hogy a hálózat és az aljzatok elektromos teljesítménye megfelel-e a típuscímkén feltüntetett maximális teljesítménynek! Kérdéses esetben forduljon szakemberhez!

10 Beszereléskor el kell helyezni egy legalább 3 mm-es kontakt nyílású multipoláris kapcsolót.

11 Ha az aljzat és a készülék csatlakozó dugója nem kompatibilis, cseréltesse ki az aljzatot egy megfelelőre szakemberrel, akinek arról is meg kell győződnie, hogy az aljzat kábelezése megfelel a készülék által felvett teljesítménynek. Általában nem ajánlott adapter, elosztó és/vagy hosszabbító használata. Ha ezek használata elkerülhetetlen, ne feledje, hogy mindig kizárólag olyan hosszabbított és egyszeres vagy többszörös adaptert használjon, melyek megfelelnek a hatályos biztonsági előírásoknak. Soha ne lépje túl a hosszabbítón, illetve az egyszeres adapteren feltüntetett maximális kapacitást és a többszörös adapteren jelzett maximális teljesítményt.

12 Ha nem használja a készüléket, ne hagyja bedugva! Kapcsolja le a készülék főkapcsolóját, ha nem használja, és zárja el a gázcsapot.

13 Ne takarja el a készülék szellőzésére vagy a hő elosztására szolgáló nyílásokat és réseket!

14 A készülék hálózati kábelének cseréjét a felhasználó nem végezheti el! A kábel sérülése vagy cseréje esetén mindig a gyártó által felhatalmazott márkaszervizhez forduljon.

15 **A készüléket kizárólag felnőttek használhatják ételek sütésére a kézikönyvben található útmutatásoknak megfelelően. Minden más használatra (például: helyiségek fűtésére) alkalmatlan és ezért veszélyes. A gyártó nem vonható felelősségre olyan károkért, amelyek szakszerűtlen, hibás, vagy nem rendeltetésszerű használatból adódnak.**

16 Bármilyen elektromos készülék használata néhány alapvető szabály betartását igényli. Különösen az alábbiakat tartsa szem előtt:
- ne érjen a készülékhez nedves vagy vizes kézzel vagy lábbal!
- ne használja a készüléket mezítláb!
- hosszabbítót csak különös körültekintéssel használjon!
- a csatlakozót az elektromos hálózatból ne a kábelnél, vagy a készüléknél fogva húzza ki!
- a készüléket ne tegye ki időjárási viszontagságoknak (eső, nap, stb.)!
- ne engedje, hogy a készüléket gyermekek vagy arra alkalmatlan személyek felügyelet nélkül használják!

17 Mielőtt bármilyen tisztítási vagy karbantartási műveletet végezne, áramtalanítsa a készüléket a hálózati csatlakozó dugó kihúzásával, vagy a berendezés kikapcsolásával!

18 Abban az esetben, ha úgy dönt, hogy nem használja többet a készüléket, javasoljuk, hogy a csatlakozó dugó kihúzása után tegye használhatatlanná a hálózati kábel levágásával. Javasoljuk továbbá, hogy a készülék potenciálisan veszélyes részeit tegye ártalmatlanná, különösen a használaton kívüli berendezés azon részeit, melyeket a gyerekek játékszernek használhatnak.

19 Az elektromos főzőlapokra ne tegyen instabil vagy eldeformálódott fazekakat, így elkerülheti az edény felbillenéséből eredő baleseteket. A főzőfelületre úgy helyezze el az edényeket, hogy fogantyúik befele nézzenek, nehogy véletlenül leverje őket.

20 Ne használjon gyúlékony folyadékokat (alkohol, benzin...) a készülék mellett annak üzemeltetése közben!

21 Ha kis háztartási készülékeket használ a felület közelében, ügyeljen rá, hogy az elektromos vezetékeik ne érjenek a meleg részekhez!

22 Ha a készüléket nem használja, mindig ellenőrizze, hogy a gombok “•”/“○” állásban legyenek.

23 A készülék használata közben a felmelegedő részek és a sütő ajtajának néhány része forróvá válik. Ügyeljen rá, hogy ezekhez ne érjen és a gyermekeket tartsa távol

24 Ha a tűzhelyet talapzatra állítja, tegye meg a megfelelő óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék

- Amennyiben a tűzhelyet egy talpazatra állítja, tegye meg a szükséges óvintézkedéseket annak érdekében, hogy a készülék ne csúszhasson le a talpazatról!

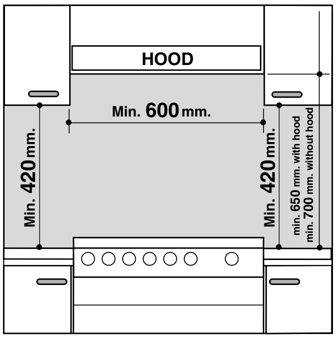
# Üzembe helyezés

Az alábbi utasítások szakképzett szerelőnek szólnak, akinek biztosítania kell a beszerelés, beállítás és műszaki karbantartás helyes elvégzését a jelenleg érvényben lévő előírások legmegfelelőbb betartásával.
**Fontos:** mielőtt bármilyen karbantartási, beállítási stb. műveletet végez, mindig válassza le a készüléket az elektromos hálózatról!

### Elhelyezés

A készülék felállítható olyan bútorok mellé, melyek magassága nem haladja meg a munkalap magasságát. A tűzhely megfelelő beszerelése érdekében tartsa be az alábbi óvintézkedéseket:

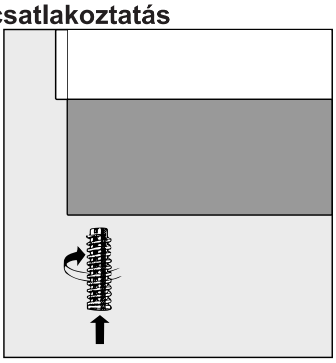
**a)** A készülék mellett elhelyezett olyan bútoroknak, melyek magassága meghaladja a tűzhely magasságát, legalább 200 mm távolságra kell lenniük a tűzhely oldalától.
**b)** A páraelszívókat a hozzájuk mellékelt használati útmutató utasításainak megfelelően, de legalább 650 mm távolságra kell beszerelni.
**c)** A páraelszívó melletti faliszekrényeket a főzőlaptól legalább 420 mm távolságra kell elhelyezni (lásd ábra).
**d)** Abban az esetben, ha a tűzhelyet faliszekrény alá fogják beszerelni, a faliszekrénynek minimum 700 mm távolságra kell lennie, ahogy az ábrán látható.
**e)** A szekrény mélyedésének az ábrán jelzett méretekkel kell rendelkeznie.




### Vízszintezés

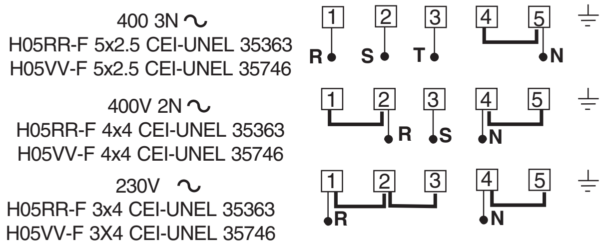
A tűzhely tökéletes vízszintbe állításához a készüléket állítható lábakkal látták el, melyek becsavarozhatóak a tűzhely aljának sarkaiban lévő helyekre.

### Elektromos csatlakoztatás



A vezetéket az alkalmazott elektromos csatlakoztatás alapján kell méretezni (lásd az alább bemutatott csatlakoztatási sémát).

### Az elektromos kábel beszerelése




Csatlakozó nyílás:

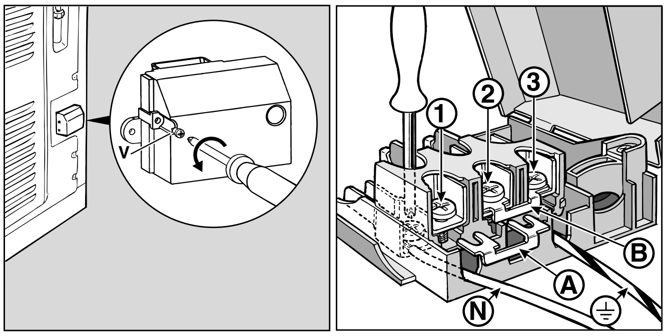
- Csavarozza ki a "**V**" csavarokat
- A kinyitáshoz húzza meg a biztosítófoglalat fedelét

Az elektromos kábel felszereléséhez végezze el az alábbi műveleteket:

- helyezze el a kis **A**-**B** csatlakozót a kivitelezni kívánt csatlakozás típusának megfelelően az ábrán bemutatott séma segítségével.

**Megjegyzés:**a kis csatlakozók gyárilag készülnek 230 V-os egyfázisú csatlakozáshoz (az 1.-2.-3. érintkezők egymáshoz vannak kapcsolva). A 4.-5. híd a csatlakozó alsó részében helyezkedik el.

- vezesse be a vezetékeket (**N** és 6) az ábrán bemutatottak szerint, majd a megfelelő csavarokat húzza meg.
- rögzítse a megmaradt vezetékeket az 1.-2.-3. érintkezőre.
- rögzítse az elektromos kábelt a megfelelő kábelrögzítőbe és zárja le a fedelet a "**V**" csavar segítségével.




### Az elektromos kábel hálózatba kötése

A kábelhez használjon a típuscímkén jelzett terhelésnek megfelelő szabványos villásdugót. Amikor elvégzi a csatlakoztatást közvetlenül a hálózatra, a készülék és a hálózat közé szereljen egy minimum 3 mm-es kontaktnyílású multipoláris megszakítót. A megszakítónak el kell bírni a terhelést és meg kell felelnie az érvényben lévő szabványoknak (a megszakító nem szakíthatja meg a föld vezetéket). Az elektromos kábelt úgy kell elhelyezni, hogy a környezet hőmérséklete a kábel hossza mentén sehol ne haladja meg az 50°C-ot. A csatlakoztatás előtt ellenőrizze, hogy:

- a korlátozó szelep és a háztartás elektromos rendszere elviseli-e a készülék terhelését (lásd típuscímke);
- a hálózatnak van-e az érvényben lévő szabványoknak megfelelő hatékony földelése;
- az aljzat vagy a multipoláris megszakító könnyen hozzáférhető-e a tűzhely beszerelése után.

| | |
|---|---|
| **Sütő** | |
| Méretek (SzélességxMélységxMagasság) | 39,1x44,8x34,0 cm |
| Űrtartalom | 60 liter |
| Sütő maximális energiafelvétele | 2100 W |
| **Kerámia főzőlap** | |
| Bal első | 1200 W |
| Bal hátsó | 1700 W |
| Jobb hátsó | 1200 W |
| Jobb első | 1700 W |
| A kerámia főzőlap energiafelvétele max. | 5800 W |

**ENERGIACÍMKE**
**és KÖRNYEZETBARÁT TERVEZÉS**

A 2010/30/EK irányelvet kiegészítő 2014/65/EK irányelv.
A 2009/125/EK irányelvet kiegészítő 2014/66/EK irányelv.
EN 60350-1 szabvány
EN 50564 szabvány
EN 60350-2 szabvány

Természetes hőáramlási osztály névleges energiafogyasztása
melegítő funkció: Hagyományos mód

**Feszültség és frekvencia**

lásd típuscímke

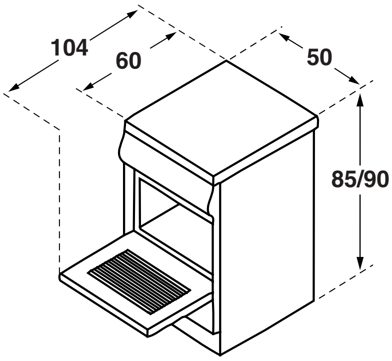
**Az ételmelegítő rész hasznos méretei:**

Hosszúság: 42 cm
Mélység: 44 cm
Magasság: 23 cm

Adattáblán, helyezkedik el a fedelet, vagy, miután a Sütőtér indult, a bal oldali falon a sütőbe.

A készülék megfelel az alábbi uniós szabványoknak:

- 06/12/12 EC 06/95 (Alacsony feszültség) és az azt követő módosítások;
- 04/12/15 EC 04/108 (Elektromágneses kompatibilitás) és az azt követő módosítások;
- 93/07/22 EEC 93/68 és az azt követő módosítások.
  1275/2008 (Stand-by/ Off mode)

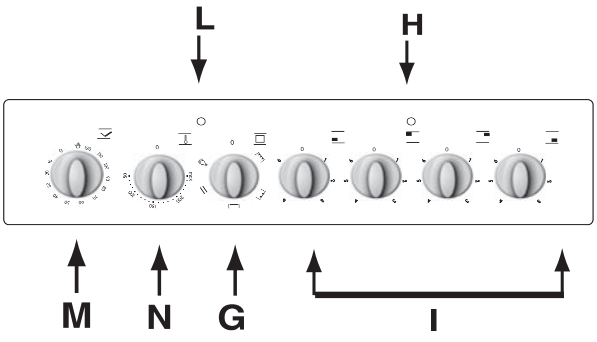


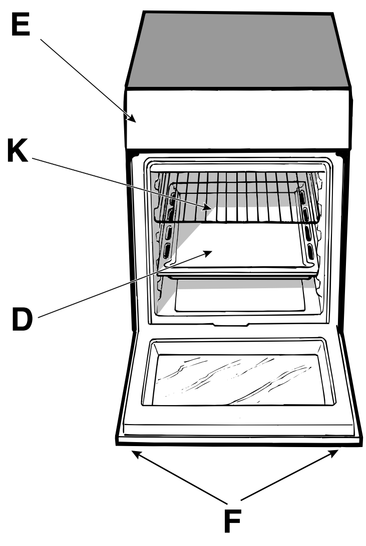

**A régi elektronikus termékek megsemmisítése**
Az elektromos készülékek megsemmisítésérol szóló európai direktíva 2002/96/EC eloírja, hogy a régi háztartási gépeket nem szabad a normál nem szelektív hulladékgyujtési folyamat során összegyujteni. A régi gépeket szelektíven kell összegyujteni, hogy optimalizálni lehessen a bennük lévo anyagok újrahasznosítását és csökkenteni lehessen az emberi egészségre és környezetre gyakorolt hatásukat. Az áthúzott "szemeteskuka" jele emlékezteti Önt arra, hogy kötelessége ezeket a termékeket szelektíven összegyujteni.

A fogyasztóknak a helyi hatóságot vagy kereskedot kell felkeresniük a régi háztartási gépek helyes elhelyezését

## Elektromos sütővel és üvegkerámia főzőlappal rendelkező tűzhely

D. **Zsírfogó vagy sütőtepsi**
E. **Kapcsolótábla**
F. **Állítható talpak vagy lábak**
G. **Választó gomb**
H. **Zöld világító jelzőlámpa**
I. **Elektromos főzőlapok fogantyúi**
K. **Sütő grillező rácsa**
L. **Hőfokszabályzó lámpája**
M. **SIdőmérő tekerőgomb**
N. **Hőfokszabályzó tekerőgombja**



# A tűzhely használata és funkciói

A tűzhely különféle funkciói a kapcsolótáblán található funkció és szabályzó gombok segítségével választhatóak ki.
**Figyelem:** Első bekapcsoláskor javasoljuk, hogy működtesse a sütőt üresen körülbelül fél óráig maximumra állított termosztáttal és csukott ajtó mellett. Fél óra után kapcsolja ki a készüléket, nyissa ki az ajtót és szellőztesse ki a helyiséget. Az ilyenkor néha érezhető szag a készülék gyártása és beszerelése között eltelt idő alatt a tűzhely védelmére szolgáló anyagok elpárolgásából származik.
**Figyelem:**Alulról az első szintet csak akkor használja, ha nyárson süt (ahol van ilyen). Más sütésforma esetén soha ne használja a legalsó szintet, és sütés közben ne tegyen semmit a sütő aljára, mert az a zománc megsérülését okozhatja. A sütéshez használt edényeket/anyagokat (tűzálló anyagok, alumíniumfólia stb.) mindig a készülékhez mellékelt, a sütő tepsitartó sínjébe megfelelően behelyezett rácsra tegye.

**A sütő tekerőgombjai**
Ezzel a két kapcsológombbal választhatóak ki a tűzhely különféle funkciói és állítható be az ételek elkészítéséhez legideálisabb hőmérséklet. A különféle főzési funkciók kiválasztása a két kapcsológomb segítségével lehetséges:
**G** - választógomb
**N** - hőfokszabályzó gombja
a kapcsolótáblán
A "**0**"-val jelzett kikapcsolt helyzettől eltérő bármely más tekerőgomb állláskor felkapcsolódik a tűzhely lámpája;

a 8 szimbólummal jelzett állás lehetővé teszi a tűzhely lámpájának felkapcsolását anélkül, hogy a fűtőszálak bekapcsolódnának. A felkapcsolódott tűzhely lámpa jelzi, hogy a tűzhely be van kapcsolva; a lámpa mindaddig világít, amíg a tűzhely működik.
1. A hagyományos sütő
- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra:
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és **Max** állás között választható.

Felkapcsolódik a tűzhely lámpája és bekapcsol a két felső és alsó fűtőszál (elektromos ellenállás). A készülék automatikusan eléri a hőfokszabályzó gomb segítségével beállított hőmérsékletet és azt egyenletesen tartja a termosztát vezérlőeleme segítségével. Ez a funkció lehetővé teszi bármilyen típusú étel elkészítését, köszönhetően az optimális hőmérséklet eloszlásnak.

**2. Alsó fűtőszál**
- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra:
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és a **Max** állás között választható.

Bekapcsolódik a tűzhely lámpája és működésbe lép az alsó fűtőszál. A készülék automatikusan eléri és egyenletesen tartja a hőfokszabályzó gombbal beállított hőmérsékletet. Ez az állás olyan (tepsibe helyezett) ételek átsütéséhez ajánlott, melyek felszíne már jól megsült, belsejük azonban még puha, illetve könnyű, aranybarna felületű, gyümölccsel vagy lekvárral borított süteményekhez. Meg kell jegyezni, hogy ez a funkció nem alkalmas a maximális hőmérséklet (250°C) eléréséhez a sütő belsejében; ezért nem tanácsos az ételeket úgy sütni, hogy a sütő végig ebben az állásban marad, kivéve, ha 180°C-ot vagy annál alacsonyabb hőmérsékletet igénylő tortát süt.

**3. Felső fűtőszál**
- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra:
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és **Max** állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, infravörös sugárzással működni kezd a grill és forogni kezd a forgónyárs motorja. A grill különösen magas és közvetlen hőmérséklete lehetővé teszi, hogy a húsok felszínét úgy pirítsa meg, hogy meggátolja a nedvesség elillanását, így belül porhanyósabbak maradnak.

**4. A grill**
- Állítsa a "**G**" gombot az alábbi állásra:
- Állítsa az "**N**" gombot az alábbi állásra: **50**°C és **Max** állás között választható.

Bekapcsol a sütő lámpája, működni kezd a dupla grill fűtőszála, és forogni kezd a forgónyárs motorja. Ez a grill a szokásosnál nagyobb és felépítése teljesen új: a sütés hatásfoka 50%-kal megnőtt. A dupla grill lehetővé teszi, hogy a sarkokba is eljusson a hő.
**Fontos:** a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze, így egységesen a legjobb eredményt éri el és **jelentős mennyiségű energiát takarít meg (körülbelül 10%-ot).**
Amikor dupla grillt használ, helyezze a rácsot/tepsit a legfelső szintekre (lásd sütési táblázat). A zsiradék összegyűjtéséhez és annak elkerülése érdekében, hogy füst keletkezzen, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.

**A tűzhely működését jelző lámpa: (L)**
Jelzi, hogy a sütő hőt termel. Kikapcsolódik, amikor a sütő belsejében a hőmérséklet elérte a tekerőgombbal beállított értéket. Ettől a ponttól a lámpa be- és kikapcsol, jelezve, hogy a termosztát megfelelően működik és állandó értéken tartja a sütő belsejének hőmérsékletét.

**Figyelem!**
Előzze meg, hogy a kisgyerekek hozzáérjenek a sütő ajtajához, mivel az sütés közben erősen felmelegszik!

**Sldőmérő tekerőgomb**
A percszámláló használatához fel kell húzni a csengőt az "**M**" tekerőgombnak az óramutató járásával megegyező irányba történő majdnem teljes elfordításával ; majd visszafele elindulva állítsa be a kívánt időt az előre megadott percek számának megfelelő jelre állítva a mutatót.

A sütő számos lehetőséget kínál, hogy minden ételt a lehető legfinomabban készítsen el. Idővel meg fogja tanulni, hogyan használhatja legjobban a sütőt, így az alábbi tanácsok csupán tájékoztató jellegűek, melyeket személyes tapasztalataival kibővíthet.

**Sütemények sütése**
A sütemény behelyezésekor a sütőnek már melegnek kell lennie; várja meg az előmelegítési fázis végét (körülbelül 10-15 perc). A sütemények sütési hőmérséklete 160°C és 200°C között van. Ne nyissa ki sütemény sütése közben az ajtót, mert az összeesik.

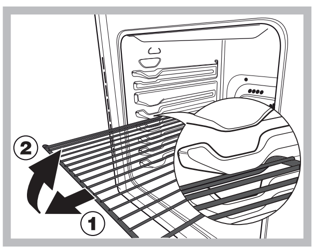
| **A sütemény túl száraz** |
|---|
| Legközelebb növelje a hőmérsékletet 10°C-kal és csökkentse a sütési időt. |

| **A sütemény összeesik** |
|---|
| Használjon kevesebb folyadékot vagy csökkentse a hőmérsékletet 10°C-kal. |

| **A süteménynek sötét a teteje** |
|---|
| Tegye a süteményt alacsonyabb szintre, csökkentse a hőmérsékletet és növelje a sütési időt. |

| **A sütemény kívül jól megsül, de belül ragadós marad** |
|---|
| Használjon kevesebb folyadékot, csökkentse a hőmérsékletet, növelje a sütési időt. |

| **A sütemény hozzáragad a tepsihez** |
|---|
| Zsírozza meg alaposan a tepsit és szórja be liszttel vagy használjon sütőpapírt. |

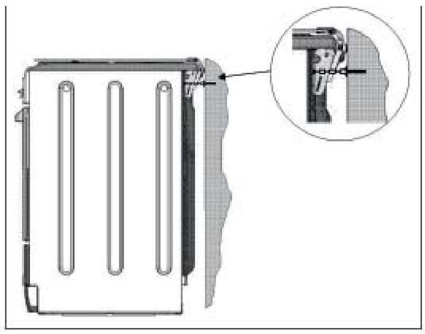



FIGYELEM! A sütő rácsrögzítő rendszerrel van ellátva, mely megakadályozza, hogy a rácsok a kihúzásukkor kiessenek a sütőből (1).
A rácsok teljes kivételéhez csak az ábra szerinti módon kell a rácsokat az elülső oldaluknál fogva felemelni és kihúzni (2).

**Hal és hús sütése**
Fehér húsok, szárnyasok és hal sütéséhez használjon alacsony hőmérsékleteket. (150°C-175°C). Kívül jól átsült, belül lédús vörös húsok sütéséhez először rövid ideig magas hőmérséklet (200°C-220°C), majd a hőmérséklet fokozatos csökkentése a megfelelő. Általánosságban minél több húst süt, annál alacsonyabb lesz a hőmérséklet és annál hosszabb ideig tart a sütés. Helyezze a rács közepére a húst és tegyen alá egy edényt a zsírcseppek összegyűjtéséhez. Helyezze a rácsot a sütő közepébe. Ha a sütés több hőt kíván alulról, használja a legalsó szintet.

**Grillezéshez**
A grill funkció beállításához ajánlatos a hőfokszabályzó gombját maximumra állítani, mivel ez biztosítja a grillezés optimális körülményeit, mely az infravörös sugarak sugárzásán alapul. Ez azonban nem zárja ki, hogy, szükség esetén, a grillezés hőmérsékletét a maximumnál alacsonyabbra lehessen állítani. A grill funkció használatánál a rácsot tegye az alsó szintekre (lásd sütési táblázat) majd, a zsiradék összegyűjtéséhez és a füst kialakulásának megakadályozására, helyezzen egy zsírfogót a legalsó szintre.
**Fontos:** a grillezést csukott sütőajtó mellett végezze. Ezzel a kitűnő eredményeket **jelentős energia megtakarítással (kb. 10%) ötvözheti**. Az 1. táblázatban megtalálja a legjobb sütési eredmények eléréséhez ajánlott hőmérsékleteket, időtartamot és étel elhelyezést.

**Biztonsági lánc**

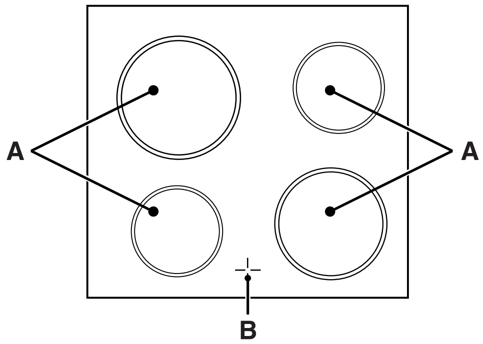


! Azért, hogy a készülék véletlenszerű felborulását elkerülje, például, ha egy gyermek felmászik a sütőajtóra, a mellékelt biztonsági lánccal rögzíteni KELL!
A tűzhely biztonsági lánccal van ellátva, amelyet csavarral (nincs mellékelve) kell a készülék mögötti falhoz rögzíteni, ugyanabban a magasságban, amelyben a lánc a készülékhez van erősítve. A csavart és a tiplit a készülék mögött lévő fal anyagának megfelelően válassza ki. Ha a csavar feje kisebb, mint 9 mm, alátétet kell használni. A beton falakhoz legalább 8 mm átmérőjű, és 60 mm hosszú csavarra van szükség.
Ügyeljen rá, hogy a lánc a tűzhely hátsó falához, és a falhoz is rögzítve legyen az ábrán látható módon úgy, hogy az a talajjal párhuzamosan megfeszüljön a felszerelést követően.

# Útmutató a kerámia főzőlap használatához

**Leírás**
A főzőlapok alatt elektromos hősugárzó elemek vannak beépítve (ezek a részek válnak működés közben pirossá).
**A.** Főzési zóna (**A**).
**B.** Ezek a lámpák jelzik, ha a fűtőelemek hőmérséklete 60° C felett van, akkor is, ha a főzőlap ki van kapcsolva.

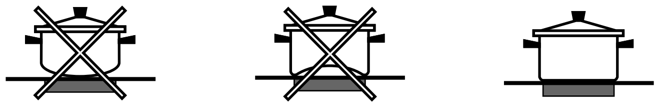
**A fűtőelemek leírása**



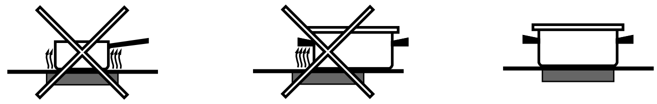

A **sugárző fűtőelemek** kör alakú fűtő elemekből állnak, amelyek a bekapcsolás után csak 10-20 másodperc elteltével válnak pirossá.

**Útmutató az üvegkerámia főzőlap használatához**
Ahhoz, hogy a főzőlappal a lehető legjobb eredményeket érje el, az ételek elkészítésekor illetve főzésekor tartson be néhány alapszabályt.

- Az üvegkerámia főzőlapon bármilyen típusú fazekat és serpenyőt használhat, de alsó felületüknek tökéletesen simának kell lennie. Természetesen minél vastagabb a fazék, illetve a serpenyő alja, annál egyenletesebben oszlik el a hő.



- Ellenőrizze, hogy a serpenyő alja teljesen takarja-e a koszorút: így lehetővé teszi a termelt hő tökéletes hasznosítását.



- Ellenőrizze, hogy a serpenyő alja mindig száraz és tiszta legyen: ezzel biztosítja, hogy az érintkezés optimális legyen, de azt is, hogy a serpenyő és a főzőlap élettartama minél hosszabb legyen.
- Ne használja ugyanazokat az edényeket, amelyeket gáztűzhelyhez használt, mivel ez utóbbi hőereje eldeformálhatja az edény alját és nem ugyanazt az eredményt kapja, ha a későbbiekben üvegkerámia főzőlapon használja.

# Praktikus tanácsok a főzőlapok használatához

**A főzőlap fűtőszálainak szabályozó gombjai** (I)
A tűzhely rendelkezhet sorozatos, gyors és automatikus elektromos főzőlapokkal különféle kombinációkban (a gyors főzőlapok megkülönböztethetőek a többitől a közepükön található piros pont, az automatikus főzőlapok pedig a közepükön található alumínium karika segítségével).
A hőveszteség elkerülése és a főzőlapok sérülésének elkerülése érdekében javasoltjuk, hogy főzéshez mély és a főzőlap átmérőjénél nem kisebb edényeket használjon.
A táblázat bemutatja, hogy melyik tekerőgombon jelzett álláshoz melyik használati mód javasolt a főzőlapokhoz.

| Program | Gyors és normál fűtőszál |
|---|---|
| 0 | Elzárva |
| 1 | Zöldségek és hal főzéséhez |
| 2 | Burgonya (párolt), levesek, borsó, bab |
| 3 | Nagymennyiségű étel, zöldségleves hosszú ideig tartó főzéséhez |
| 4 | Sültek (közepesen átsült) elkészítéséhez |
| 5 | Sültek (jól átsült) elkészítéséhez |
| 6 | Pirításhoz vagy gyors forraláshoz |

**Zöld világító jelzőlámpa** (H)
Ez a lámpa akkor gyullad fel, ha bekapcsol egy főzőlapot.

# Sütési tanácsok

| Választó gomb állása | Ételek | Súly (kg) | Sütő aljától számított sütési szint | Sütési idő (perc) | Hőfokszabályzó tekerőgombja | Sütési idő (perc) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1. Hagyományos mód** | Lasagne | 2,5 | 2 | 5 | 200 | 45-50 |
| | Cannelloni | 2,5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Csőben sült tészták | 2,0 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Borjú | 1,7 | 2 | 10 | 180 | 60-70 |
| | Csirke | 1,5 | 3 | 10 | 200 | 80-90 |
| | Kacsa | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 90-100 |
| | Nyúl | 2 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Sertés | 2,1 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Bárány | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Makrahal | 1,1 | 2 | 5 | 180 | 30-40 |
| | Makréla | 1,5 | 2 | 5 | 180 | 30-35 |
| | Alumínium fóliában sült pisztráng | 1 | 2 | 5 | 180 | 25-30 |
| | Pizza napoletana | 1 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Kekszek és teasütemények | 0,5 | 3 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Flan és nem kelesztett édes tészták | 1,1 | 3 | 10 | 180 | 25-30 |
| | Sós és édes sütemény | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Kelt tészták | 0,5 | 3 | 10 | 160 | 25-30 |
| | Gyümölcs torta | 1 | 3 | 10 | 170 | 25-30 |
| **2. Sütő alja** | Főzés után átsütendő ételek | | | | | |
| **3. Felső sütő** | Nyelvhal és tintahal | 1 | 4 | 5 | Max | 8 |
| | Tintahal és rák nyárson | | | | | |
| | Tőkehal filé | 1 | 4 | 5 | Max | 4 |
| | Grillezett zöldségek | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | | 1 | 3/4 | 5 | Max | 8-10 |
| **4. Grill** | Borjúsült | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Karaj | 1,5 | 4 | 5 | Max | 20 |
| | Hamburger | 1 | 3 | 5 | Max | 7 |
| | Makréla | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Melegszendvics | 4 db | 4 | 5 | Max | 5 |
| | **Nyárson sültek** | | | | | |
| | Borjúsült nyárson | 1,0 | - | 5 | Max | 70-80 |
| | Csirke nyárson | 2,0 | - | 5 | Max | 70-80 |

**MEGJEGYZÉS:** a megadott sütési idők tájékoztató jellegűek és egyéni ízléstől függően módosíthatóak. Grillezéskor vagy dupla grill használatakor a zsírfogót mindig a legalsó szintre tegye.

- Amennyiben lehetséges, kerülje el a sütő előmelegítését és mindig próbálja meg tele állapotban üzemeltetni. A sütőajtót a lehető legritkábban nyissa ki, mert minden nyitás hőveszteséggel jár. Jelentős energiamegtakarítás érdekében kapcsolja ki a sütőt a tervezett sütési idő vége előtt 5-10 perccel és használja a sütő által generált hőt.
- A tömítéseket tartsa tisztán és rendezetten, hogy elkerülje az ajtón keresztüli energiaveszteséget.
- Ha időzónás villamosenergia-számlával rendelkezik, akkor a "főzés késleltetése" opció lehetővé teszi a főzést az olcsóbb időszakokon belül és ezáltal pénzt takaríthat meg.
- Használja ki a főzőlap maradék hőjét: ehhez az öntött vas főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 10 perccel, míg az üvegkerámia főzőlapot kapcsolja ki a sütési idő vége előtt 5 perccel.
- A fazéknak vagy serpenyőnek le kell fednie a főzőlapot. Ha ez kisebb, akkor ez értékes energiaveszteséget okoz és ha a forrásban lévő étel kicsordul, akkor ez nehezen eltávolítható lerakodást képez.
- Az ételt jól záródó fedéllel letakart fazékban és serpenyőben főzze meg a lehető legkevesebb víz használatával. A fedél nélküli főzés jelentősen megnöveli az energiafogyasztást.
- Teljesen sima fazekakat és serpenyőket használjon.
- Ha olyan ételt készít, melyet sokáig kell főzni, akkor használjon kuktát, mert ez kétszer gyorsabb és megspórolja vele az energia egyharmadát.

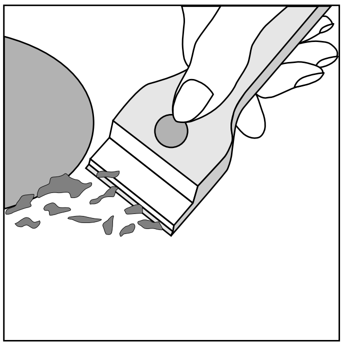
# A sütő mindennapi karbantartása és tisztítása

**Mindenféle tisztítási és karbantartási munkálat előtt áramtalanítsa a készüléket.** A tűzhely lehető leghosszabb élettartamának biztosítása érdekében, rendszeresen gondosan tisztítsa meg figyelembe véve az alábbiakat:

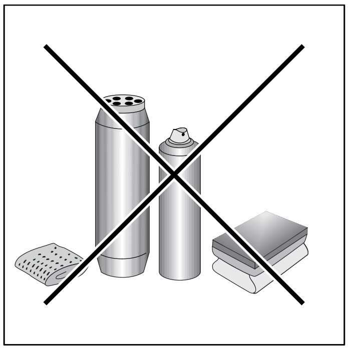
- A tisztításhoz ne használjon gőzzel működő berendezéseket.
- a zománcozott részeket és az öntisztuló lemezeket meleg vízzel mossa le súrolópor vagy maróanyag használata nélkül, mivel ezek károsíthatják a felületet;
- a sütő belsejét bizonyos időközönként tisztítsa meg még langyos állapotban meleg víz és mosogatószer segítségével, majd öblítse át, és törölje alaposan szárazra;
- az inox acél foltos maradhat, ha sokáig túl kemény vízzel vagy agresszív (foszfor-tartalmú) tisztítószerrel érintkezik. Javasoljuk, hogy tisztítás után alaposan öblítse le és törölje szárazra. Az esetlegesen kiborult víz felszárítás szintén elengedhetetlen.
- rendszeres tisztítással előzze meg a kosz és zsír felhalmozódását a kezelőlapon. Hogy ne karcolja össze a zománcozott vagy fényes acél részeket, használjon nem dörzshatású szivacsot vagy nedves ruhát.

**A főzőlap felületének tisztítása**

Főzés előtt nedves ruhával mindig le kell tisztítani a főzőlapról a port vagy az ottmaradt ételdarabokat. A főzőlap felületét langyos vizes oldattal vagy enyhe tisztítószerrel rendszeresen meg kell tisztítani. A kerámiafelület tisztításához időszakonként szüksége lehet speciális termék használatára. Mindenekelőtt távolítson el minden étel- és zsírmaradványt üveghez használható kaparókéssel, lehetőleg borotvapengével B (nincs mellékelve) vagy, ennek hiányában, borotvával.



Tisztítsa meg a főzőlapot egy papírtörölközővel és megfelelő tisztítószerrel, amikor a teteje még meleg. Ezután öblítse le és tiszta ruhával törölje szárazra. Ha a felülethez véletlenül műanyag darab vagy alumínium lemez lenne ragadva, távolítsa el **azonnal** a meleg főzőfelületről egy kaparókéssel anélkül, hogy megsértené magát a felületet. Ugyanezt tegye meg abban a z esetben is, ha cukor vagy magas cukortartalmú étel borul ki. Ne használjon semmilyen típusú dörzsszivacsot! Ne használjon



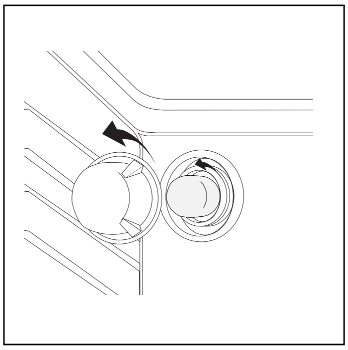
| Speciális tisztítószer üvegkerámia főzőlapokhoz | Hol kaphatóak? |
|---|---|
| Tisztító vakaró és tartozék penge | Háztartási boltok<br>Áruházak |
| Tisztító termékek üvegkerámiához | Háztartási boltok<br>Hobby boltok<br>Áruházak<br>Szupermarket |

maró hatású tűzhely- vagy folttisztító sprayt se!

**A sütő lámpájának cseréje**

- Húzza ki a készüléket a konnektorból (ha hozzáfér), vagy áramtalanítsa az áramforrásra csatlakoztatáshoz használt megszakító kikapcsolásával;
- Csavarozza ki a lámpatartó üveg fedelét;
- Csavarja ki a lámpát és cserélje ki egy az alábbi tulajdonságokkal rendelkező magas hőmérsékletnek ellenálló (300°C) lámpával:
  - Feszültség: 230/240 V
  - Teljesítmény: 25 W
  - Típus: E14

**! Ne használja a sütő lámpáját a környezet megvilágítására.**



# Dôležité bezpecnostné upozornenia

**Kvôli zaisteniu ÚCINNOSTI a BEZPECNOSTI tohto elektrospotrebica:**
- **sa obracajte výhradne na autorizované strediská servisnej služby**
- **zakaždým vyžadujte použitie originálnych náhradných dielov**

1 Tento spotrebic bol navrhnutý na použitie neprofesionálneho druhu, v domácnosti.

2 Tieto pokyny platia len pre krajiny urcenia, ktoré sú vyznacené na návode a na identifikacnom štítku zariadenia.

3 **Toto zariadenie patrí do triedy 1 (izolované) alebo triedy 2 – podtriedy 1 (vstavané medzi dve skrinky).**

4 Pred použitím zariadenia si pozorne precítajte upozornenia obsiahnuté v tomto návode, nakolko poskytujú dôležité informácie, týkajúce sa bezpecnosti pri inštalácii, použití a údržbe. Tento návod starostlivo uschovajte, aby mohol byt použitý ako zdroj potrebných informácií.

5 Po rozbalení zariadenia sa presvedcte, ci nie je poškodené. V prípade pochybností zariadenie nepoužívajte a obrátte sa na odborne kvalifikovaný personál. Súcasti obalu (igelitové sácky, penový polystyrén, klince, atd.) nesmú byt ponechané v dosahu detí, pretože predstavujú zdroj možného nebezpecenstva.

6 Inštalácia musí byt vykonaná odborne kvalifikovaným personálom podla pokynov výrobcu. Chybná inštalácia môže ohrozit zdravie ludí a zvierat a spôsobit škody na majetku, za ktoré výrobca nezodpovedá.

7 Elektrická bezpecnost tohto zariadenia je zabezpecená len v prípade, ked je správne pripojený k úcinnému zemniacemu rozvodu, v súlade s platnými normami elektrickej bezpecnosti. Zakaždým sa uistite, že uzemnenie je funkcné. V prípade pochybností sa obrátte na odborne kvalifikovaného elektrikára a poverte ho kontrolou rozvodu. Výrobca nemôže byt braný na zodpovednost za prípadné škody, spôsobené chýbajúcim uzemnením rozvodu.

8 Pred zapojením zariadenia sa uistite, že sa menovité údaje (uvedené na zariadení alebo na obale) zhodujú s údajmi elektrickej siete a rozvodu plynu.

9 Skontrolujte, ci kapacita elektrickej siete a elektrických zásuviek zodpovedá maximálnemu výkonu zariadenia uvedenému na identifikacnom štítku. V prípade pochybností sa obrátte na odborne kvalifikovanú osobu.

10 V rámci inštalácie je potrebné nainštalovat omnipolárny stykac s rozpínacou vzdialenostou kontaktov, rovnajúcou sa 3 mm alebo väcšou.

11 V prípade nekompatibility medzi zásuvkou a zástrckou zariadenia, nechajte zástrcku vymenit za inú vhodného druhu, odborne kvalifikovaným personálom. Jeho úlohou bude taktiež overit, ci je prierez káblov zásuvky vhodný pre príkon zariadenia. Všeobecne sa nedoporucuje používat adaptéry, rozvodky a predlžovacie káble. Ak nie je možné vyhnút sa ich použitiu, pamätajte vždy na to, že je potrebné používat len také jednotlivé alebo viacnásobné predlžovacie káble a adaptéry, ktoré sú v zhode s platnými bezpecnostnými normami. Nikdy pritom neprekracujte maximálnu prúdovú kapacitu uvedenú na jednotlivom predlžovacom kábli alebo adaptéri a maximálny výkon uvedený na viacnásobnom adaptéri.

12 Nikdy nenechávajte zariadenie zbytocne zapnuté. Ked ho nepoužívate, vypnite hlavný vypínac zariadenia a zavrite ventil prívodu plynu.

13 Otvory ani drážky slúžiace k ventilácii a k uvolnovaniu tepla, nesmú byt v žiadnom prípade uzatvorené alebo upchaté.

14 Napájací kábel tohoto zariadenia nesmie byt menený užívatelom. V prípade poškodenia kábla alebo pri jeho výmene sa obrátte výhradne na centrum servisnej služby, autorizovanej výrobcom.

15 **Zariadenie môžu používať iba dospelé osoby, a to podľa pokynov uvedených v tomto návode. Akékoľvek iné použitie (napríklad: ohrev prostredia) je považované za nesprávne, a preto nebezpečné. Výrobca nemôže byť považovaný za zodpovedného za prípadné škody, vyplývajúce z nesprávneho, chybného alebo neracionálneho použitia.**

16 Použitie akéhokolvek elektrického zariadenia je sprevádzané dodržiavaním niektorých základných pravidiel. Konkrétne:
- nikdy sa nedotýkajte zariadenia mokrými alebo vlhkými rukami alebo nohami
- nikdy nepoužívajte zariadenie, ked ste bosí
- nikdy nepoužívajte predlžovacie káble; ak ich používate, tak iba s maximálnou opatrnostou
- pri odpájaní zástrcky z elektrickej zásuvky, netahajte za napájací kábel, ani za samotné zariadenie.
- nenechávajte zariadenie vystavené atmosférickým vplyvom (dážd, slnko, atd.)
- nedovolte, aby bolo zariadenie používané detmi, alebo nesvojprávnymi osobami bez dozoru

17 Pred vykonaním akejkolvek operácie spojenej s cistením alebo údržbou, odpojte zariadenie od siete elektrického napájania a to bud vytiahnutím zástrcky, alebo vypnutím vypínaca rozvodu.

18 Akonáhle sa rozhodnete, že už nebudete zariadenie používat, doporucujeme vyradit ho z prevádzky odstrihnutím napájacieho kábla, po vytiahnutí zástrcky z elektrickej zásuvky. Dalej sa doporucuje zneškodnit tie casti zariadenia, ktoré by mohli predstavovat nebezpecenstvo a to hlavne pre deti, ktoré by vyradené zariadenie mohli použit ku svojim hrám.

19 Na elektrické platnicky sa nesmú klást nestabilné alebo deformované hrnce, aby sa predišlo nehodám spojeným s ich prevrátením. Umiestnite ich na varnú dosku tak, aby boli rukoväte obrátené smerom dovnútra varnej dosky, cím zabránite náhodnému nárazu do týchto rukovätí a ich následnému pádu.

20 Nepoužívajte horlavé kvapaliny (alkohol, benzín...) v blízkosti zariadenia pocas jeho použitia.

21 Pri použití drobných elektrospotrebicov v blízkosti varnej dosky dávajte pozor, aby sa napájací kábel nedostal na horúcu plochu.

22 Ked sa zariadenie nepoužíva, vždy skontrolujte, ci sa

- Ak je sporák umiestnený na podstavci, zabezpečte, aby nedošlo k jeho skĺznutiu.

Nižšie uvedené pokyny sú urcené kvalifikovanému inštalatérovi; budú mu nápomocné pre optimálne vykonanie operácii, spojené s inštaláciou, reguláciou a technickou údržbou; tieto operácie tak budú taktiež v súlade s platnými normami.

**Dôležitá informácia:** Pred vykonaním akejkolvek operácie spojenej s údržbou, reguláciou, atd., odpojte sporák od rozvodu elektrického napájania.

**Uloženie do prevádzkovej polohy**

Zariadenie je možné nainštalovat do blízkosti nábytku za predpokladu, že výška tohoto nábytku nepresahuje výšku pracovnej plochy. Správna inštalácia sporáku vyžaduje dodržanie nasledujúcich opatrení:

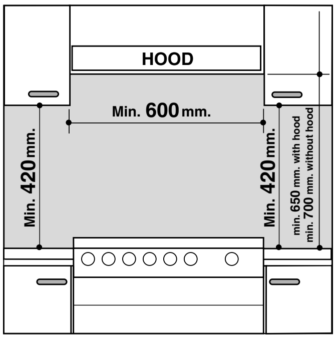
**a)** Kusy nábytku, susediace so sporákom, ktorých výška presahuje výšku pracovní plochy, sa musia nachádzat vo vzdialenosti minimálne 200 mm od jeho okraja.

**b)** Odsávace pár musia byt nainštalované v súlade s požiadavkami, uvedenými v návode na ich použitie a to vo vzdialenosti minimálne 650 mm.

**c)** Skrinky kuchynskej linky, ktoré susedia s odsávacom pár, umiestnite do výšky najmenej 420 mm od najnižšej casti odsávaca (vid obrázok).

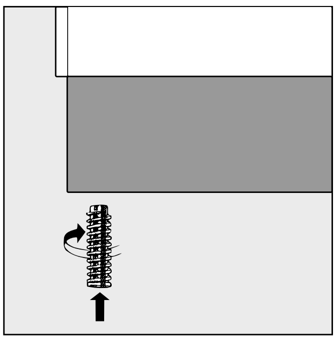
**d)** V prípade inštalácie sporáka pod skrinku kuchynskej linky, bude musiet byt skrinka umiestená do vzdialenosti najmenej 700 mm (milimetrov) nad varnou plochou – vid obrázok.

**e)** Priestor nábytku bude musiet mat rozmery uvedené na obrázku.



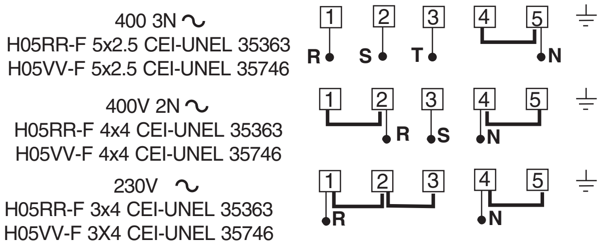

**Vyrovnanie do vodorovnej polohy**

Pre optimálne vyrovnanie sporáku do vodorovnej polohy sú dodávané regulacné nožicky, ktoré sa môžu naskrutkovat do príslušných otvorov, umiestených v rohoch spodnej casti sporáku.



**Elektrické zapojenie**

Rozmery kábla sa urcujú na základe druhu použitého elektrického zapojenia (vid dalej uvedenú schému zapojenia).




**Inštalácia napájacieho kábla**

Otvorenie svorkovnice:

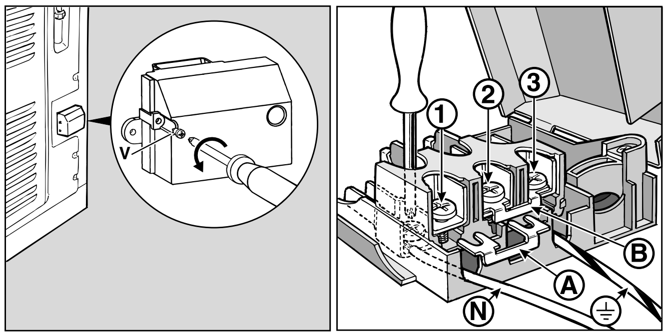
- Odskrutkujte skrutku“**V**”
- Otvorte kryt spojovacej krabicky jeho povytiahnutím.

Pre inštaláciu napájacieho kábla vykonajte nasledujúce operácie:

- Zapojte premostenie **A-B** podla druhu zapojenia, ktoré hodláte vykonat, v súlade so schémou, uvedenou na obrázku.

**Poznámka:**Malé premostenia sú pripravené už vo výrobnom závode kvôli jednofázovému zapojeniu na 230V (kontakty 1-2-3 sú vzájomne prepojené). Premostenie 4-5 je umiestené v spodnej casti svorkovnice.

- Zasunte vodice (**N** e ⏚) spôsobom naznaceným na obrázku a dotiahnite príslušné skrutky.
- Pripojte ostávajúce vodice ku svorkám 1-2-3.
- Upevnite napájací kábel do príslušnej káblovej príchytky a zavrite kryt priskrutkovaním skrutkou “**V**”.




**Pripojenie napájacieho kábla do elektrickej siete**

Kábel musí byt vybavený normalizovanou zástrckou, vhodnou pre zátaž, ktorá je uvedená na štítku s údajmi. Po pripojení do elektrickej siete, nainštalujte medzi zariadenie a siet omnipolárny stykac s minimálnou rozpínacou vzdialenostou kontaktov 3 mm. Tento stykac musí byt úmerný zátaži a musí odpovedat platnými normám (zemniaci vodic nesmie byt prerušený stykacom). Napájací kábel musí byt umiestený tak, aby po celej jeho dlžke nedošlo k prekroceniu jeho teploty o viac, než 50 °C, ako je teplota prostredia. Pred zapojením sa uistite, že:

- Pretlakový ventil a domáci rozvod môžu zniest prúdovú zátaž zariadenia (vid štítok s údajmi);
- Je napájací rozvod vybavený funkcným uzemnením, vykonaným v súlade s predpismi, uvedenými v platných normách;
- Po ukoncení inštalácie bude lahko prístupná zásuvka alebo omnipolárny stykac.

# Technické údaje

**Rúra**

| | |
|---|---|
| Rozmery (LxPxH): | 39,1x44,8x34,0 cm |
| Varný priestor | 60 l |
| Max. príkon rúry | 2100 W |
| **Keramická varná doska** | |
| Vpredu vlavo | 1200 W |
| Vzadu vlavo | 1700 W |
| Vzadu vpravo | 1200 W |
| Vpredu vpravo | 1700 W |
| Max. príkon keramickej varnej dosky | 5800 W |

**ENERGETICKÝ ŠTÍTOK a EKODIZAJN**

Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 65/2014 doplňujúca smernicu č. 2010/30/ES. Delegované nariadenie Komisie (EÚ) č. 66/2014 doplňujúca smernicu č. 2009/125/ES.
Nariadenie EN 60350-1,
Nariadenie EN 50564
Nariadenie EN 60350-2,

Energetická spotreba prehlásenia Trieda prirodzenej konvekcie

funkcia ohrevu: Statický ohrev ___

**Napätie a frekvencia**

vid štítok s menovitými údajmi

**Úžitkové rozmery zásuvky na ohrev pokrmov:**

Šírka: 42 cm

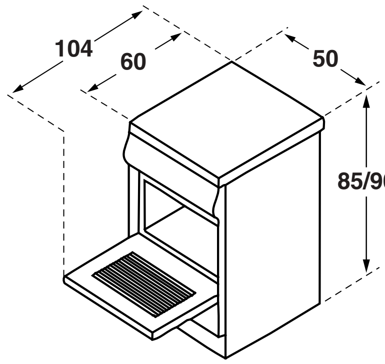
Hlbka: 44 cm

Výška: 23 cm

Typovy štítek je umiestnený vo vnútri chlopne alebo po rúra priestor bol otvorený na ľavej stene vo vnútri rúry.

Toto zariadenie bolo vyrobené v zhode s nasledujúcimi smernicami Európskej únie:

- 06/95/EHS z 12/12/06 (Nízke napätie) v znení neskorších úprav;
- 04/108/EHS z 15/12/04 (Elektromagnetická kompatibilita) v znení neskorších úprav;
- 93/68/EHS z 22/07/93 v znení neskorších úprav.
  1275/2008 (Stand-by/ Off mode)



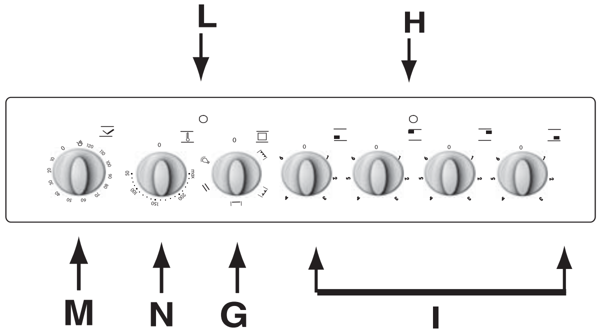

**Likvidácia starých elektrických zariadení**

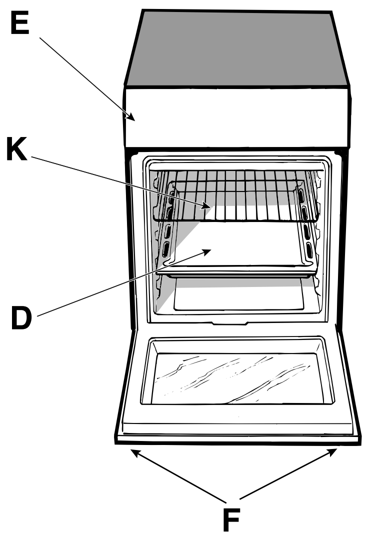
Európska smernica 2002/96/EC o odpadových elektrických a elektronických zariadeniach stanovuje, že staré domáce elektrické spotrebiče nesmú byť odkladané do běžného netriedeného domového odpadu. Staré spotrebiče musia byť odovzdané do oddeleného zberu a to za účelom recykláce a optimálneho využitia materiálov, ktoré obsahujú, z dôvodu prevencie negatívneho dopadu na ľudské zdravie a životné prostredie. Symbol "prečiarknutej popolnice" na výrobku Vás upozorňuje na povinnosť odovzdať zariadenie po skončení jeho životnosti do oddeleného zberu.

Spotrebitelia majú povinnosť kontaktovať ich lokálny úrad alebo maloobchod kvôli informáciám týkajúcich sa správnemu odovzdaniu a likvidácie ich starých spotrebičov.

# Sporák s elektrickou rúrou a sklokeramickou doskou

D. **Zberná nádoba alebo varná plocha**
E. **Ovládací panel**
F. **Nastavitelné nožicky alebo nohy**
G. **Otocný gombík pre volbu**
H. **Zelená kontrolka**
I. **Otocné gombíky elektrických platniciek**
K. **Police rúry v podobe mriežky**
L. **Kontrolka termostatu**
M. **Otocný gombík casovaca**
N. **Otocný gombík termostatu**



# Použitie a funkcie rúry

Volba jednotlivých funkcií sporáka sa vykonáva prostredníctvom ovládacích prvkov a zariadení, umiestnených na jeho ovládacom paneli.

**Upozornenie:** Pri prvom zapnutí doporucujeme, aby ste nechali rúru v cinnosti naprázdno približne na pol hodiny s termostatom na maxime a so zavretými dvierkami. Po uplynutí uvedenej doby ju vypnite, zavrite dvierka a vyvetrajte miestnost. Zápach, ktorý pocas tejto operácie obcas vzniká, je zaprícinený vyparovaním látok, použitých na ochranu rúry v období medzi výrobou rúry a jej nainštalovaním.

**Upozornenie:**Prvú úroven zospodu používajte len v prípade pecenia s použitím ražna (ak je súcastou). Pri iných spôsoboch pecenia nikdy nepoužívajte prvú úroven zospodu a nikdy nekladte na dno rúry pocas pecenia žiadne predmety, pretože by mohlo dôjst k poškodeniu smaltu. Vaše nádoby na pecenie (žiaruvzdorné nádoby, alobal, atd.) kladte vždy na rošt z výbavy zariadenia, poriadne zasunuté do vodiacich drážok rúry.

**Otocné gombíky rúry**
Prostredníctvom týchto dvoch otocných gombíkov je možné volit jednotlivé funkcie rúry a najvhodnejšiu teplotu na upecenie vložených jedál. Volba jednotlivých funkcií pecenia sa vykonáva prostredníctvom ovládacích otocných gombíkov:
**G** - otocný gombík volby
**N** - otocný gombík termostatu
na ovládacom paneli
V ktorejkolvek polohe otocného gombíka volby, odlišnej od kludovej polohy oznacenej “**0**”, dôjde k zapnutiu rúry; poloha otocného gombíka oznacená symbolom 8 umožnuje zapnutie osvetlenia rúry bez aktivácie ktoréhokolvek vyhrievacieho clánku. Zapnuté osvetlenie rúry poukazuje na to, že je rúra v cinnosti; osvetlenie zostane zapnuté po celú dobu cinnosti rúry.

**1. Statický ohrev**
- Poloha otocného gombíka “**G**”:
- Poloha otocného gombíka “**N**”: medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia a horného a dolného vyhrievacieho clánku (elektrické rezistory). Teplota nastavená prostredníctvom otocného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržovaná na konštantnej úrovni prostredníctvom ovládacieho zariadenia termostatu. Táto funkcia umožnuje upecenie akéhokolvek druhu jedla, vdaka dokonalému rozloženiu teploty.

**2. Spodný vyhrievací clánok**
- Poloha otocného gombíka “**G**”:
- Poloha otocného gombíka “**N**”: medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia a dolného vyhrievacieho clánku. Teplota nastavená prostredníctvom otocného gombíka termostatu bude automaticky dosiahnutá a udržovaná na konštantnej úrovni. Doporucuje sa používat túto polohu na dopecenie jedál (umiestnených v pekácoch), ktoré tak budú dokonale opecené na vrchu, ale zároven ešte jemné vo vnútri, alebo pri príprave kolácov s ovocím alebo marmeládou, ktoré vyžadujú upecenie do zlatista na povrchu. Je treba si všimnút, že táto funkcia neumožnuje dosiahnutie maximálnej teploty (250 °C) v rúre; preto sa nedoporucuje piect jedlá s rúrou nastavenou neustále v tejto polohe, s výnimkou prípadov, ktoré vyžadujú teploty nižšie alebo rovnajúce sa 180 °C.

**3. Horný vyhrievací clánok**
- Poloha otocného gombíka “**G**”:
- Poloha otocného gombíka “**N**”: medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia, infracerveného grilu a motorceka otácania ražna. Pomerne vysoká teplota a priame pôsobenie tepla umožnuje bezprostredné zafarbenie povrchu jedál do ružova, pricom ich vnútro zostáva mäkké, pretože dochádza k zabráneniu úbytku tekutín.

**4. Gril**
- Poloha otocného gombíka “**G**”:
- Poloha otocného gombíka “**N**”: medzi **50**°C a **Max**.

Slúži na zapnutie osvetlenia, dvojitého vyhrievacieho clánku grilu a motorceka otácania ražna. Jedná sa o gril, ktorý je v porovnaní s bežnými grilmi väcší a má úplne nový dizajn: úcinnost pecenia sa tak zvýšila o 50%. Dvojitý gril odstranuje prítomnost rohových zón bez prítomnosti tepla.
**Dôležitá informácia:** grilujte pri zatvorených dvierkach rúry, aby ste zároven s optimálnymi výsledkami dosiahli aj **výraznú úsporu energie (približne 10%).**
Pri použití grilu uložte mriežku na jednu z posledných úrovní (vid tabulka pecenia). Aby ste zachytili tuk a zabránili tak tvorbe dymu, uložte zbernú nádobu na prvú úroven zospodu.

**Kontrolka cinnosti rúry (L).**
Poukazuje na to, že vo vnútri rúry vzniká teplo. K jej vypnutiu dôjde po tom, ako teplota v rúre dosiahne hodnotu nastavenú nastavenú prostredníctvom otocného gombíka. Od tejto chvíle striedavé rozsvecovanie a zhasínanie kontrolky poukazovat na správnu cinnost termostatu a udržovanie teploty vo vnútri pece na konštantnej úrovni.

Upozornenie
Zabránte tomu, aby sa deti dotýkali dvierok rúry, pretože tieto sa pocas pecenia velmi zohrievajú.
Použitie èasovaèa varenie 1. Pre nastavenie bzuèiaka, otoète VARENIE TIMER v smere hodinových ruèièiek takmer jednu otoèku. 2. Otoète gombíkom proti smeru hodinových ruèièiek nastavte požadovaný èas: zarovna minúty uvedené na gombík VARENIE èasovaè s indikátor na ovládacom paneli. 3. Ak je zvolená doba uplynula, bzuèiak a rúra sa vypne. 4. Keï je rúra varné èasovaè môže by použitý ako normálny èasovaè. ! Ak chcete použi rúru ruène, inými slovami, ak nechcete používa koncom varenia èasovaèa, otoète gombíkom VARENIE TIMER, kým nedosiahne 9 symbol.

# Rady pre pecenie

Vaša rúra ponúka širokú škálu možností pre pecenie všetkých jedál optimálnym spôsobom. Casom budete môct co najlepšie využit toto univerzálne zariadenie urcené na pecenie a preto nižšie uvedené poznámky slúžia len ako indikácia k rozšíreniu vašich osobných skúseností.

**Pecenie kolácov**
Pri vložení koláca musí už byt rúra vyhriata; vyckajte preto na ukoncenie fázy predohriatia (približne 10-15 minút). Doporucená teplota pri pecení kolácov sa pohybuje od 160 do 200 °C. Neotvárajte dvierka rúry pocas pecenia, pretože kolác by poklesol.

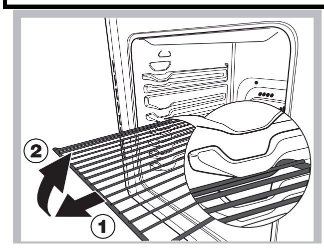
| **Koláč je príliš suchý** |
|---|
| Nabudúce nastavte o 10 °C vyššiu teplotu a znížte dobu pečenia. |

| **Koláč padá** |
|---|
| Použite menej tekutín, alebo znížte teplotu o 10 °C. |

| **Koláč je na povrchu tmavý** |
|---|
| Vložte ho do pece na nižšiu úroveň, nastavte nižšiu teplotu a predĺžte dobu pečenia. |

| **Dobre upečený zvonku, ale vo vnútri je lepkavý** |
|---|
| Použite menej tekutín, znížte teplotu a zvýšte dobu pečenia. |

| **Múčnik nie je možné oddeliť z plechu/formy** |
|---|
| Plech/formu dobre vymažte tukom a vysypte trochou múky. |




UPOZORNENIE! Rúra je vybavená systémom zastavenia mriežok, ktorý umožòuje ich vybratie bez toho, aby sa dostali von zo samotnej rúr(1).

Pre kompletné vysunutie mriežok je potrebné ich zdvihnú , uchopi za prednú èas a potiahnu ich, ako je zrejmé z uvedeného obrázku (2).

**Pecenie rýb a mäsa**
Pri pecení bieleho mäsa, hydiny a rýb používajte nízke teploty. (150°C-175°C). Pri príprave cerveného mäsa, ktoré má byt poriadne upecené zvonku, ale zároven si má zachovat obsah štavy, je vhodné použit vysokú pociatocnú teplotu (200-220 °C) na krátku dobu a následne ju znížit. Vo všeobecnosti platí, že cím viac mäsa sa pecie, o to nižšia bude teplota a dlhšia doba pecenia. Mäso uložte doprostred roštu a umiestnite pod neho zbernú nádobu na zachytenie odkvapkávajúceho tuku. Rošt vložte doprostred rúry. Ak pecenie vyžaduje viac tepla zospodu, použite prvú úroven odspodu.

**Grilovanie**
Pri použití grilu sa doporucuje nastavit otocný gombík termostatu do polohy odpovedajúcej maximu, pretože sa jedná o podmienku optimálneho využitia grilu, založeného na ožarovaní infracerveným žiarením. To nic nemení na skutocnosti, že je možné nastavit termostat pri grilovaní aj na nižšie teploty ako maximálna. Pri použití tejto funkcie, uložte rošt na jednu z posledných úrovní odspodu (vid tabulka pecenia) a potom zasunte na prvú úroven odspodu zbernú nádobu, aby ste zabránili tvorbe dymu.
**Dôležitá informácia:** Grilujte vždy pri zatvorených dvierkach. Výsledkom je okrem lepšieho upecenia, taktiež **výrazné ušetrenie energie (približne 10%)**. V tabulke 1 sú uvedené teploty, doby pecenia a doporucené úrovne na dosiahnutie optimálnych výsledkov pecenia.

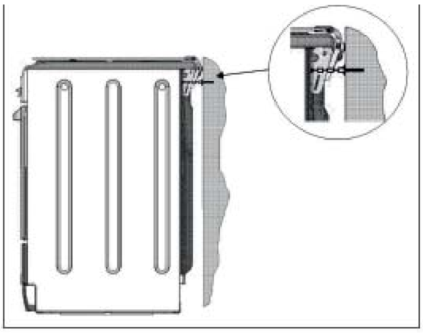
- Ak je to možné, vyhýbajte sa predzohriatiu rúry a vždy
- Automatické programy sú založené na štandardných
- Udržujte tesnenie
- Ak máte zmluvu na

sa ju snažte naplniť. Otvárajte dvierka rúry čo najmenej, pretože sa teplo stráca pri každom jeho otvorení. Ak chcete ušetriť značné množstvo energie, jednoducho vypnite rúru 5 - 10 minút pred koncom plánovaného pečenia a využite zostatkové teplo rúry.

potravinárskych výrobkoch.
čisté a upratané, aby sa zabránilo prípadnej straty energie cez dvere
časovanú tarifu elektriny, možnosť "odložiť varenie" uľahčí ušetriť peniaze posunom prevádzky do lacnejších časových období.

- Vyťažte zo zvyškového tepla vašej varnej dosky čo najviac vypnutím liatinových platničiek 10 minút pred koncom času varenia a sklokeramických platničiek 5 minút pred koncom doby varenia.
- Základ vášho hrnca alebo panvice by mal pokrývať platničku. Ak je menší, drahá energia vyjde nazmar a hrnce z ktorých vykypí ponechajú zvyšky, ktoré sa ťažko odstraňujú.
- Jedlo varte v uzavretých hrncoch alebo panviciach s dobre priliehajúcimi pokrievkami a použite tak málo vody, ako je to možné. Varenie bez pokrievky výrazne zvýši spotrebu energie
- Používajte iba ploché hrnce a panvice
- Ak ohrievate niečo, čo trvá dlho, oplatí sa použiť tlakový hrniec, ktorý je dvakrát tak rýchlo a šetrí tretinu energie.

**Bezpečnostný reťaz**



! Aby sa predišlo náhodnému prevráteniu zariadenia, napríklad z dôvodu zavesenia sa hrajúceho sa dieťaťa na dvierka rúry, je POTREBNÉ vykonať inštaláciu bezpečnostnej retiazky!

Šporák je vybavený bezpečnostnou retiazkou, ktorú je potrebné upevniť prostredníctvom skrutky (nedodáva sa so šporákom) o stenu za zariadením, v rovnakej výške, v akej je retiazka pripojená o zariadenie.

Zvoľte skrutku a ukotvenie skrutky v súlade s druhom materiálu steny, ktorá sa nachádza za zariadením.

Keď má hlava skrutky menší priemer ako 9 mm, je potrebné použiť podložku. Betónová stena vyžaduje použitie skrutky s priemerom najmenej 8 mm a dĺžkou 60 mm.

Uistite sa, že retiazka je pripevnená o zadnú časť šporáku a o stenu, spôsobom znázorneným na obrázku, tak, aby retiazka po inštalácii zostala napnutá a paralelná s úrovňou podlahy.

# Pokyny pre používanie keramickej varnej dosky

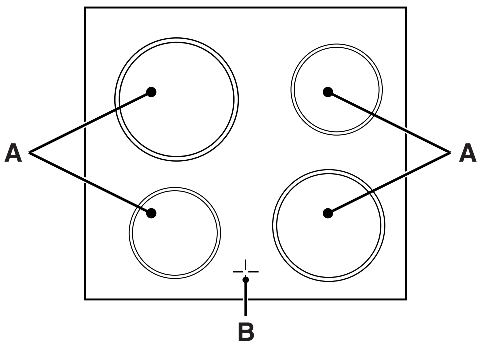
**Popis**

Varné dosky sú vybavené zbudovanými elektrickými ohrievacími vyžarovacími clánkami, umiestenými pod varnou doskou (zóny, ktoré sa pocas cinnosti sfarbia do cervena).

**A** Varná zóna (**A**).

**B.** Kontrolky, ktoré signalizujú, ci teplota príslušných ohrievacích clánkov presahuje 60° C, a to aj vtedy, ak bola zóna varnej dosky vypnutá.

**Popis ohrievacích clánkov**

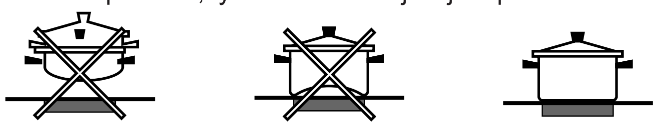



Gli **Ohrievacie vyžarovacie clánky** sú tvorené kruhovými ohrievacími clánkami, ktoré sa zafarbia do cervena po uplynutí len 10-20 sekúnd od zapnutí.

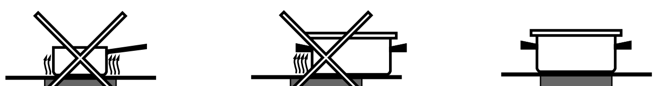
**Pokyny pre používanie sklokeramickej varnej dosky**

Aby ste použitím varnej dosky docielili co najlepšie výsledky, dodržujte pri príprave alebo varení pokrmov niekolko základných pravidiel.

- Na sklokeramických varných doskách je možné používat všetky typy hrncov a panvíc. V každom prípade však platí, že ich spodná cast musí byt úplne rovná. Prirodzene platí, že cím hrubšie je dno hrnca alebo panvice, tým rovnomernejšie je teplo rozložené.



- Skontrolujte, ci panvica úplne zakrýva zónu ohrevu: Tým je umožnené úplné využitie vydávaného tepla



- Skontrolujte, ci je dno panvice vždy suché a cisté: Zarucí sa tak nie len optimálny kontakt, ale taktiež dlhá živostnost panvic a varných dosiek.
- Nepoužívajte tie isté panvice, ktoré sa používajú na varenie na plynových horákoch, pretože vysoké teplo, pochádzajúce z týchto horákov, by mohlo zdeformovat dno panvice, ktorá tak nedosiahne rovnaké výsledky pri použití na sklokeramickej varnej doske.

# Rady pre pecenie

| Poloha otočného gombíka voľby | Potraviny | Hmotnosť (kg) | Poloha úrovne pri pečení, smerom odspodu | Doba pečenia (minúty) | Otočný gombík termostatu | Trvanie pečenia (minúty) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Statický ohrev** | Lasagne | 2,5 | 2 | 5 | 200 | 45-50 |
| | Cannelloni | 2,5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Gratínované cestoviny | 2,0 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Ťeľacie | 1,7 | 2 | 10 | 180 | 60-70 |
| | Kurča | 1,5 | 3 | 10 | 200 | 80-90 |
| | Kačka | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 90-100 |
| | Králik | 2 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Bravčové | 2,1 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Jahňacie | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Makrela | 1,1 | 2 | 5 | 180 | 30-40 |
| | Makrely | 1,5 | 2 | 5 | 180 | 30-35 |
| | Pstruh v alobale | 1 | 2 | 5 | 180 | 25-30 |
| | Neapolská pizza | 1 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Sušienky a koláče | 0,5 | 3 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Taštičky a nekysnuté sladké torty | 1,1 | 3 | 10 | 180 | 25-30 |
| | Slané torty | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Kysnuté torty | 0,5 | 3 | 10 | 160 | 25-30 |
| | Ovocné torty | 1 | 3 | 10 | 170 | 25-30 |
| **2 Dno sporáku** | Dopečenie | | | | | |
| **3 Vrchný ohrev** | Platesy a sépie | 1 | 4 | 5 | Max. | 8 |
| | Olihne a krevety na ražni | | | | | |
| | Treščie filé | 1 | 4 | 5 | Max. | 4 |
| | Grilovaná zelenina | 1 | 4 | 5 | Max. | 10 |
| | | 1 | 3/4 | 5 | Max. | 8-10 |
| **4 Gril** | Teľací biftek | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Rezne | 1,5 | 4 | 5 | Max. | 20 |
| | Hamburgery | 1 | 3 | 5 | Max. | 7 |
| | Makrely | 1 | 4 | 5 | Max. | 15-20 |
| | Hrianky | n. 4 | 4 | 5 | Max. | 5 |
| | **Na ražni** | | | | | |
| | Teľacie na ražni | 1,0 | - | 5 | Max. | 70-80 |
| | Kurča na ražni | 2,0 | - | 5 | Max. | 70-80 |

**POZN.:** uvedené doby pečenia sú len orientačné a je možné ich zmeniť podľa vlastnej chuti. Pri grilovaní alebo dvojitom grilovaní, je potrebné uložiť na 1. úroveň zospodu zbernú nádobu.

# Praktické rady pre používanie elektrických platniciek

**Otocné gombíky ovládania elektrických platniciek varnej plochy** (I)

Sporáky môžu byt sériovo vybavené rýchlymi a automatickými elektrickými platnickami v rôznych kombináciách (rýchle platnicky sa od ostatných líšia cervenou bodkou v strede a automatické platnicky tým, že majú v strede hliníkový kotúc).

Aby sa zabránilo tepelným stratám na úkor platniciek, doporucuje sa používat na varenie nádoby s rovným dnom a s priemerom rovnajúcim sa alebo prevyšujúcim priemer samotnej platnicky.

V tabulke sú uvedené závislosti medzi polohou platnicky vyznacenou na otocnom gombíku a doporuceným druhom ich použitia.

| Program | Rýchloohrevná alebo obyčajná elektrická platňa |
|---|---|
| **0** | Vypnutá |
| **1** | Príprava zeleniny a rýb |
| **2** | Príprava zemiakov (v pare), polievok, cícera, fazule |
| **3** | Predĺžená príprava veľkého množstva jedla, hustých zeleninových polievok |
| **4** | Príprava pečeného mäsa (stredne prepečeného) |
| **5** | Príprava pečeného mäsa (úplne prepečeného) |
| **6** | Opečenie do ružova alebo rýchle uvedenie do varu |

**Zelená kontrola** (H)

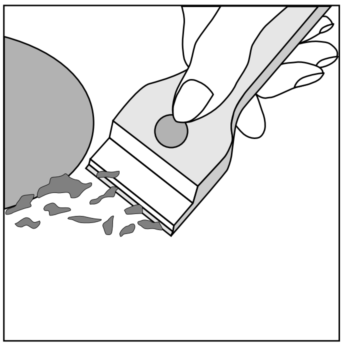
Táto kontrolka sa rozsvieti pri zapnutí jednej alebo viacerých elektrických platniciek.

# Pravidelná údržba a cistenie sporáku

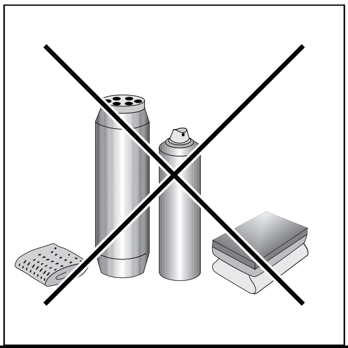
**Skôr, ako vykonáte akúkolvek operáciu údržby alebo cistenia, odpojte sporák od zdroja elektrickej energie.** Aby sporák vydržal co najdlhšie, cistite ho pravidelne a starostlivo a vždy pamätajte na následovné:

- Na cistenie nepoužívajte zariadenia používajúce paru.
- Smaltované casti a samocistiace panely sa majú umývat teplou vodou bez pridávania abrazívnych práškov alebo korozívnych látok, ktoré by mohli poškodit ich povrchovú úpravu;
- vnútro rúry je potrebné cistit pravidelne, ked je ešte vlažná, teplotu vodou a cistiacim prostriedkom a následne ho starostlivo opláchnut a osušit;
- Pokial je nehrdzavejúca ocel dlhšiu dobu v kontakte so silne vápenatou vodou alebo s agresívnymi cistiacimi prostriedkami (ktoré obsahujú fosfor), môžu na nej zostat škvrny. Doporucujeme pri cistení opláchnut väcším množstvom vody a vysušit. Dalej je nevyhnutné vysušit vodu, ktorá prípadne vytiekla:
- Zabránte tomu, aby sa na kontrolnom paneli hromadili necistoty a tuk a panel pravidelne cistite. Používajte neabrazívne špongie alebo jemné utierky, aby ste nepoškriabali smaltované casti alebo casti z leštenej ocele.

**Cistenie povrchu varnej dosky**
Pred varením musí byt povrch varnej dosky vždy vycistený vlhkou utierkou, aby sa odstránil prach alebo zbytky jedla. Povrch varnej dosky je nutné pravidelne cistit vlažným roztokom vody a jemného cistiaceho prostriedku. V pravidelných intervaloch je nutné používat špecifický výrobok pre cistenie keramických varných dosiek. Predovšetkým odstránte pomocou škrabky na sklenené plochy všetky zbytky jedla a tuku, ktoré sa dostali na plochu; optimálna je škrabka s cepelou typu žiletka B (nie je súcastou výbavy) alebo v prípade, že nie je  k dispozícii, škrabka s pevnou cepelou.



Potom varnú plochu ocistite, pokial je ešte teplá na dotyk, papierovou utierkou a príslušným cistiacim prostriedkom. Po ocistení opláchnite a osušte cistou utierkou. V prípade náhodného privarenia kúsku plastu alebo hliníkovej fólie na povrch varnej dosky, tieto **ihned** odstránte z horúcej varnej zóny prostredníctvom škrabky; zabránite tým poškodeniu tohoto povrchu. To isté vykonajte v prípade, že sa na plochu dostal cukor alebo pokrmy s vysokým obsahom cukru. Nepoužívajte drôtenky, ani žiadne abrazívne špongie. Tak isto nie je povolené používat pri cistení korozívne prípravky, ako spreje na sporáky alebo prostriedky na

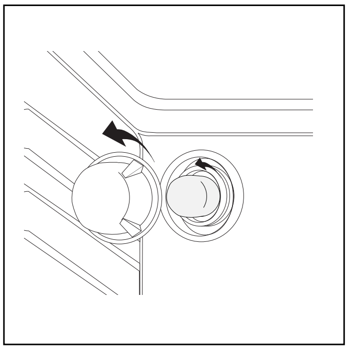


| **Príslušenstvo na čistenie sklokeramickej varnej dosky** | **K dispozícii** |
|---|---|
| Škrabky na sklo, škrabky s čepeľou | V obchodoch s domácimi potrebami |
| Náhradné čepele | V obchodoch s domácimi potrebami, v obchodných domoch, v obchodoch so zmiešaným tovarom |
| COLLO Luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Boots, obchody Co-op, veľkosklady, obchody Azienda elettrica regionale, obchodné domy |

odstranovanie škvrn.

**Výmena žiarovky osvetlenia rúry**
- Vytiahnite zástrcku zo zásuvky (ak je prístupná) alebo odpojte rúru od elektrického rozvodu vypnutím multipolárneho stykaca, použitého na pripojenie rúry k zdroju elektrickej energie;
- Z držiaka žiarovky odskrutkujte sklenený kryt;
- Odkrútte žiarovku a nahradte ju inou, odolnou voci vysokým teplotám (300°C), s nasledujúcimi hodnotami:
  - Napätie 230/240 V
  - Výkon 25 W

**! Nepoužívajte osvetlenie rúry na osvetlenie miestnosti.**



**!** Este important să păstraţi acest manual pentru a-l putea consulta în orice moment. În caz de vânzare, cedare sau mutare, asiguraţi-vă că acesta rămâne cu aparatul.

**!** Citiţi cu atenţie instrucţiunile: veţi găsi informaţii importante cu privire la instalare, la folosire şi la siguranţă.

**!** Instalarea aparatului se va face conform acestor instrucţiuni, de către persoanele calificate profesional.

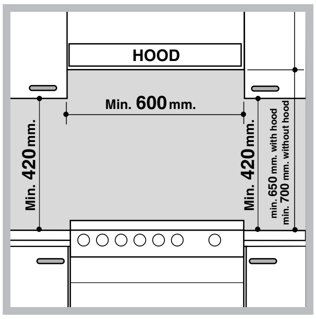
**!** Orice intervenţie de reglare, întreţinere, etc., trebuie efectuată cu aragazul deconectat de la reţea.

## Poziţionarea şi punerea la nivel

**!** Este posibil să instalaţi aparatul între alte piese de mobilier, dacă înălţimea acestora nu depăşeşte înălţimea aragazului.

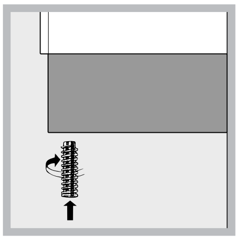
**!** Asiguraţi-vă că peretele din spatele aragazului este făcut dintr-un material neinflamabil, rezistent la căldură (t 90°C).

Pentru o instalare corectă:

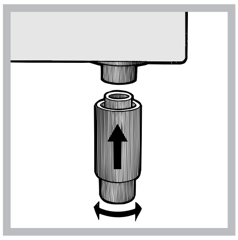



- amplasaţi aparatul în bucătărie, în sala de masă sau într-o garsonieră fără pereţi despărţitori, dar niciodată în baie.
- dacă aragazul este mai înalt decât celelalte piese de mobilier, acestea trebuie să fie distanţate cu 200 mm de aparat ;
- dacă aragazul se instalează sub un raft, acesta din urmă va trebui să fie montat la o distanţă de minim 420 mm de blatul de lucru.
  Dacă rafturile sunt inflamabile, distanţa trebuie să fie de 700 mm (*vezi figura*);
- perdelele nu trebuie să fie montate în spatele aragazului şi nici la mai puţin de 200 mm de flancurile acestuia;
- eventualele hote trebuie să fie instalate conform indicaţiilor conţinute în manualul de instrucţiuni ale acestora.

**Punerea la nivel**



Dacă este necesar să puneţi la nivel aparatul, înşurubaţi şuruburile de reglare - din dotare – în locaşurile speciale de sub aragaz (*vezi figura*).



Picioarele* vor fi introduse în orificiile de sub aragaz.

## Conectarea electrică

Montaţi pe cablu un ştecăr normalizat, capabil să suporte sarcina indicată pe plăcuţa cu caracteristici a aparatului (*vezi tabelul cu Date tehnice*).
În cazul efectuării legăturii directe la reţea, este necesar să se monteze între aparat şi reţea un întrerupător omnipolar cu deschiderea minimă a contactelor de 3 mm, dimensionat la sarcină, conform normelor NFC 15-100 (firul de împământare nu trebuie să fie întrerupt de întrerupător). Cablul de alimentare trebuie să fie poziţionat astfel încât să nu atingă în nici un punct o temperatură cu 50°C peste temperatura mediului ambiant.

Înainte de a efectua legătura, asiguraţivă că:
- priza să fie cu împământare şi conform prevederilor de lege;
- priza să poată suporta sarcina maximă de putere a maşinii, indicată pe plăcuţa de caracteristici;
- tensiunea de alimentare să fie cuprinsă în valorile indicate pe plăcuţa cu caracteristici;
- priza să fie compatibilă cu ştecărul aparatului. În caz contrar înlocuiţi priza sau ştecărul; nu folosiţi prelungitoare sau prize multiple.

**!** După instalarea aparatului, cablul de alimentare şi priza de curent trebuie să fie uşor accesibile.

**!** Cablul nu trebuie să fie îndoit sau comprimat.

**!** Cablul trebuie să fie controlat periodic şi înlocuit de electricieni autorizaţi.

**! Firma îşi declină orice responsabilitate în cazul în care aceste norme nu se respectă.**

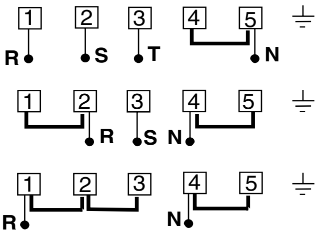
**Montarea cablului de alimentare**

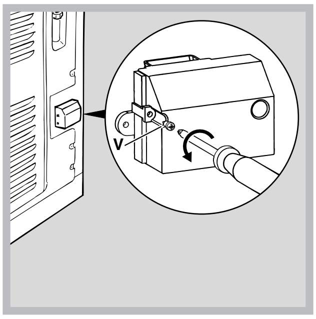
Cablul trebuie să fie dimensionat în funcție de tipul legăturii electrice utilizate, potrivit următoarei scheme de conectare:

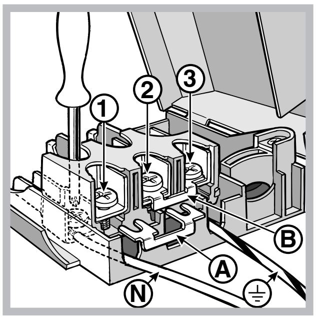
400V 3N~
H05RR-F 5x2.5 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 5x2.5 CEI-UNEL 35746

400V 2N~
H05RR-F 4x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 4x4 CEI-UNEL 35746

230V 1N~
H05RR-F 3x4 CEI-UNEL 35363
H05VV-F 3x4 CEI-UNEL 35746




Pentru a instala cablul de alimentare:

1. Deşurubați şurubul V din cutia de borne şi trageți capacul pentru a o deschide (a se vedea figura).

2. poziționați bucla de legătură A (a se vedea figura), în conformitate cu schema de conexiuni de mai sus. Cutia de borne este proiectată pentru conectarea monofazată 230V: bornele 1, 2 şi 3 sunt conectate între ele; puntea 4-5 este situată în partea de jos a cutiei de borne.
3. poziționați firele N şi ⏚ potrivit desenului (a se vedea figura) şi efectuați legătura strângând bine şuruburile bornelor.
4. poziționați firele rămase pe bornele 1-2-3 şi strângeți şuruburile.
5. fixați cablul de alimentare în presetupa specială.
6. închideți capacul cutiei cu borne înşurubând şurubul V.

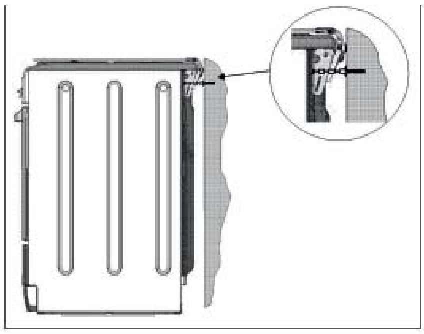
Vă recomandăm să curățați cuptorul înainte de prima folosire, potrivit indicațiilor cuprinse în capitolul “Întreținerea şi îngrijirea”.

| DATE TEHNICE | |
|---|---|
| **Dimensiuni cuptor H x L x P** | 39,1x44,8x34,0 cm |
| **Volum** | l 60 |
| **Dimensiunile utile ale sertarului de păstrare a alimentelor la cald** | lățime42 cm<br>profunzime 44 cm<br>înălțime 23 cm |
| **Tensiunea şi frecvența de alimentare** | a se vedea plăcuța de caracteristici |

| | |
|---|---|
| **ETICHETĂ ENERGETICĂ şi ECODESIGN** | Directiva UE nr. 65/2014 de integrare a Directivei 2010/30/UE. Regulamentul UE nr. 66/2014 de integrare a Directivei 2009/125/CE.<br>regulamentul EN 60350-1,<br>regulamentul EN 50564<br>Consum<br>energie convecție Naturală – funcție de încălzire:<br>Tradițională/ Static |
| **Plită din ceramică**<br><br>Anterior stg<br>Posterior stg<br>Posterior dr<br>Anterior dr | <br><br>1200 W<br>1700 W<br>1200 W<br>1700 W |
| Absorbție plite ceramice Max | 5800W |
| | Directive Comunitare: 2006/95/EC din 12/12/06 (Tensiune Joasă) şi modificările succesive - 2004/108/EC din 15/12/04 (Compatibilitate Electromagnetică) şi modificările succesive - succesive - 2002/96/EC. 1275/2008 (Stand-by/ Off mode) |

Plăcuța cu caracteristici este pe partea internă a uşii rabatabile sau, după deschiderea sertarului de sub cuptor, pe peretele interior din stânga, sau pe partea din spate a aparatului

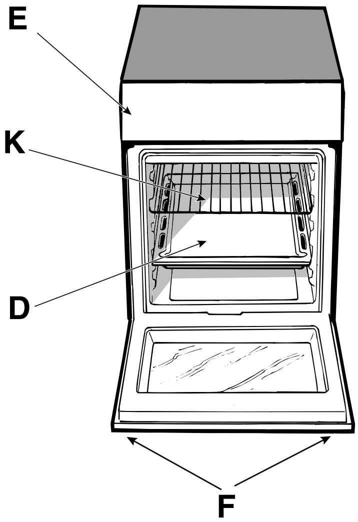
**Siguranță furnizat**

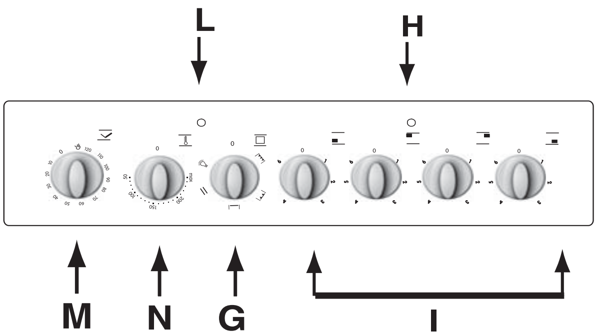


! Pentru a preveni răsturnarea accidentală a aparatului, de exemplu de către un copil care se cațără pe uşa cuptorului, TREBUIE să fie montat lanțul de siguranță furnizat!

Aragazul este echipat cu un lanț de siguranță care trebuie să fie fixat cu un şurub (care nu este furnizat cu aragazul) de peretele din spatele aparatului, la aceeaşi înălțime ca şi lanțul care este ataşat la aparat. Alegeți şurubul şi ancora şurubului în funcție de tipul de material al peretelui din spatele aparatului. În cazul în care capul şurubului are un diametru mai mic de 9mm, trebuie să se utilizeze o şaibă. Peretele de beton necesită un şurub cu diametrul de cel puțin 8 mm, şi lungimea de cel puțin 60mm.
Asigurați-vă că lanțul este fixat de peretele din spate al aragazului şi de perete, aşa cum se arată în imagine, astfel încât, după instalare, să fie întins şi paralel cu nivelul solului.

D. tigaie sau foaie de copt
E. Panou de control
F. Picioare reglabile sau picioarelor
G. Selector de Knob
H. Lampa pilot verde I. butoane de control pentru plite electrice
K. Cuptor Rack
L. Termostat Lumina M. Temporizator Knob
N. Termostat Knob



## Utilizarea cuptorului

**!** La prima aprindere, vă recomandăm să lăsați cuptorul să funcționeze în gol timp de aproximativ 1 oră, cu termostatul la maxim şi uşa închisă. Stingeți apoi cuptorul, deschideți uşa şi aerisiți camera. Mirosul care se degajă este datorat evaporării substanțelor utilizate pentru a proteja cuptorul.

**!** Înainte de utilizare, este strict necesar să dezlipiți folia de plastic de pe laturile aparatului!

**!** Nu aşezați niciodată obiecte pe fundul cuptorului, pentru că riscați să deteriorați smalțul. Utilizați primul nivel al cuptorului numai când folosiți rotisorul.

**!** Dacă flacăra se stinge accidental, opriți arzătorul şi aşteptați minim 1 minut înainte să încercați din nou.

1. Selectați programul de coacere dorit rotind butonul PROGRAME.
2. Alegeți temperatura recomandată pentru programul respectiv sau pe aceea dorită rotind butonul TERMOSTAT.
O listă cu tipurile de coacere şi temperaturile recomandate poate fi consultată în tabelul respectiv (*vezi Tabelul coacere la cuptor*).

În timpul procesului de coacere, puteti oricând sa:
- modificati programul de coacere actionând butonul PROGRAME;
- modificati temperatura actionând butonul TERMOSTAT;
- întrerupeti coacerea aducând butonul PROGRAME în pozitia "0".

! Aşezați întotdeauna vasele cu mâncare pe grătarul din dotare.

**Indicator TERMOSTAT**

Aprinderea acestuia arată că în cuptor se produce căldură. Se stinge atunci când în interior se atinge temperatura selectată. În această fază indicatorul se aprinde şi se stinge alternativ, indicând faptul că termostatul funcționează şi menține temperatura constantă.

**Lumina din cuptor**

Se aprinde rotind butonul PROGRAME în orice poziție diferită de "0" şi rămâne aprinsă atât timp cât cuptorul este în funcțiune. Selecționând [☼] cu butonul, lumina se aprinde fără activarea niciunui element de încălzire.

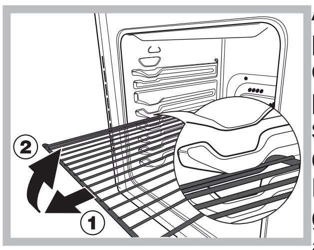
## Programe cuptor

**Cuptor Static**

Poziție selector: la alegere între **50°C** şi **Max**.
Se aprinde lumina cuptorului şi intră în funcțiune elementele superioare şi inferioare de încălzire (rezistențe electrice). Temperatura, fixată cu selectorul termostatului, este atinsă în mod automat şi este menținută constantă de organul de control (termostatul). Această funcție vă permite să gătiți orice fel de aliment datorită nivelului optim de distribuție a temperaturii.

**Rezistență inferioară**

Poziție selector: la alegere între **50°C** şi **Max**
Se aprinde lumina cuptorului şi intră în funcțiune elementul inferior de încălzire. Temperatura, fixată cu selectorul termostatului, este atinsă în mod automat şi este menținută constantă. Această poziție este recomandată pentru a retuşa coacerea alimentelor (puse în tăvi), care sunt deja bine coapte la suprafață, dar sunt încă moi în interior sau pentru prăjituri cu fructe sau gem, care necesită o culoare moderată la suprafață. Trebuie observat că această funcție nu permite atingerea temperaturii maxime din interiorul cuptorului (250°C), prin urmare nu se recomandă coacerea alimentelor menținând mereu cuptorul în această poziție, în afara cazului în care este vorba de torturi care necesită temperaturi mai mici sau egale cu 180°C.




ATENȚIE!Cuptorul este prevăzut cu un sistem de oprire a grătarelor care permite extragerea acestora fără ca ele să iasă din cuptor(1).
Pentru a extrage complet grătarele este sufi cient, astfel cum se arată în desen, să le ridicați, prinzându-le din partea din față şi să le trageți (2).

**Rezistenţă superioară**

Poziţie selector: la alegere între **50°C** şi **Max**
Se aprinde lumina cuptorului, intră în funcţiune grătarul cu raze infraroşii şi începe să se rotească motorul rotisorului.
Temperatura foarte ridicată şi directă a grătarului permite rumenirea superficială imediată a cărnii şi, împiedicînd ieşirea lichidului din carne, o menţine mai fragedă.

**Grătar**

Poziţie selector: la alegere între **50°C** şi **Max**
Se aprinde lumina cuptorului, intră în funcţiune rezistenţa dublă a grătarului şi începe să se rotească motorul rotisorului. Un grătar mai mare decât cel obişnuit şi având un design inovator care măreşte cu 50% randamentul coacerii. Grătarul dublu elimină zonele de colţ în care lipseşte căldura.
**Important: efectuaţi coacerea la grătar cu uşa cuptorului închisă,** pentru a obţine nu numai rezultate superioare, **ci şi o economie de energie electrică (circa 10%).**

La utilizarea funcţiilor grătarului, dispuneţi grătarul pe ultimele niveluri începând de jos (vezi tabelul de coacere) după care, pentru a colecta grăsimile şi a evita formarea de fum, dispuneţi o tavă pe primul nivel începând de jos..

## Sfaturi practice pentru coacere

**!** La coacerile GRILL, aşezaţi tava în poziţia 1 pentru a colecta reziduurile de coacere (sucuri şi/sau grăsimi).

GRILL

- Introduceţi grătarul pe raftul 3 sau 4, punând alimentele în centrul grătarului.
- Se recomandă alegerea nivelului energetic maxim. Nu vă alarmaţi dacă rezistenţa de sus nu rămâne permanent aprinsă: funcţionarea sa este controlată de un termostat.

## Tabelul cu recomandări pt coacerea în cuptor

| Poziţie buton de selectare | Alimente | Greutate (Kg) | Poziţie de coacere de jos | Timp coacere (minute) | Butonul termostatului | Timp coacere (minute) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 1 Static | Lasagne | 2,5 | 2 | 5 | 200 | 45-50 |
| | Cannelloni | 2,5 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Paste gratinate | 2,0 | 3 | 5 | 200 | 30-35 |
| | Viţel | 1,7 | 2 | 10 | | 60-70 |
| | Pui | 1,5 | 3 | 10 | 200 | 80-90 |
| | Raţă | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 90-100 |
| | Iepure | 2 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Porc | 2,1 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Miel | 1,8 | 3 | 10 | 180 | 70-80 |
| | Scrumbie | 1,1 | 2 | 5 | 180 | 30-40 |
| | Dentex dentex | 1,5 | 2 | 5 | 180 | 30-35 |
| | Păstrăv în folie de | 1 | 2 | 5 | 180 | 25-30 |
| | aluminiu Pizza napoletana | | | | | |
| | Biscuiţi şi pateuri | 1 | 2 | 15 | 220 | 15-20 |
| | Tarte şi prăjituri nedospite | 0,5 | 3 | 10 | 180 | 10-15 |
| | Tarte sărate | 1,1 | 3 | 10 | 180 | 25-30 |
| | Tarte din aluat dospit | | | | | |
| | Tarte de fructe | 1 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | | 0,5 | 3 | 10 | 160 | 25-30 |
| | | 1 | 3 | 10 | 170 | 25-30 |
| 2 Cuptor Dedesupt | Retuşări de coacere | | | | | |
| 3 Cuptor Deasupra | Limbă de mare şi sepie | 1 | 4 | 5 | Max | 8 |
| | Rotisor cu calamari şi | | | | | |
| | creveţi | 1 | 4 | 5 | Max | 4 |
| | Filet de cod | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Legume la grătar | 1 | 3/4 | 5 | Max | 8-10 |
| 4 Grill | Cotlete de viţel | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Şniţele | 1,5 | 4 | 5 | Max | 20 |
| | Hamburgeri | 1 | 3 | 5 | Max | 7 |
| | Scrumbie | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Toast | nr. 4 | 4 | 5 | Max | 5 |

**N.B:** timpul de coacere este orientativ şi poate fi modificat în baza exigenţelor personale. La coacerea la grătar sau la grătar dubl, tava va trebui aşezată întotdeauna pe primul raft de jos.

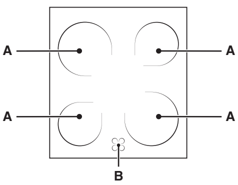
**!** Adezivul aplicat pe garnituri lasă urme de grăsime pe sticlă. Înainte de a utiliza aparatul, vă recomandăm să le eliminați cu un produs special de curățare neabraziv. În timpul primelor ore de folosire s-ar putea simți un miros de cauciuc care va dispărea foarte repede.

## Aprinderea şi stingerea zonelor de gătit

Pentru a aprinde o zonă de gătit, rotiți butonul corespunzător în sensul acelor de ceasornic.
Pentru a o stinge din nou, rotiți butonul în sens invers acelor de ceasornic până când este pe poziția "0".
Dacă indicatorul luminos ON al PLITEI ELECTRICE este aprins, înseamnă că cel puțin un ochi al plitei este aprins.

## Zone de gătit:

Plita este echipată cu elemente electrice de încălzire radiantă. Atunci când sunt în uz, următoarele elemente de pe plită devin roşii.




A. Zona de gătit.
B. Indicatorul luminos de căldură reziduală: acesta indică faptul că temperatura din zona de gătit corespunzătoare este mai mare de 60°C, chiar şi atunci când elementul de încălzire a fost stins, dar este încă fierbinte.

### Zonele de gătit cu elemente de încălzire radiantă

Au proprietăți similare cu arzătoarele pe gaz: sunt uşor de controlat şi ajung rapid la temperatura stabilită, permițându-vă să vedeți efectiv puterea pe care o furnizează.

Rotiți butonul corespunzător în sensul acelor de ceasornic, într-o poziție între 1 şi 6.

## Utilizarea cronometrului pentru gătit

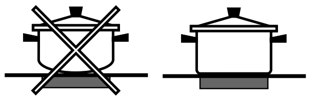
1. Pentru a seta soneria, rotiți butonul CRONOMETRU GĂTIT în sens orar cu o rotație aproape completă.
2. Rotiți butonul în sens antiorar pentru a seta timpul dorit: potriviți minutele de pe butonul CRONOMETRU GĂTIT cu indicatorul de pe panoul de control.
3. Când timpul selectat s-a terminat, sună o sonerie şi cuptorul se opreşte.
4. Când cuptorul este stins, cronometrul pentru gătit poate fi folosit ca un cronometru normal.

**!** Pentru a folosi manual cuptorul, adică atunci când nu doriți să folosiți sfârşitul cronometrului pentru gătit, rotiți butonul CRONOMETRU GĂTIT până când acesta ajunge la simbolul .

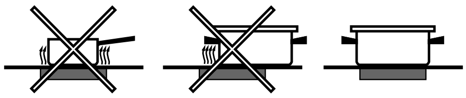
| Reglare | Plită normală sau rapidă |
|---|---|
| 0 | Stins |
| 1 | Gătit legume, peşte |
| 2 | Gătit cartofi (la aburi) supe, năut, fasole. |
| 3 | Continuarea gătitului unor cantități mari de alimente, minestrone |
| 4 | Pentru prăjire (medie) |
| 5 | Pentru prăjire (peste medie) |
| 6 | Pentru rumenire şi fierbere într-un timp scurt. |

### Sfaturi practice cu privire la utilizarea plitei

- Utilizați vase cu o bază groasă, plată pentru a vă asigura că acestea aderă perfect la zona de gătit.



- Folosiți întotdeauna vase cu un diametru suficient de mare pentru a acoperi complet plita, astfel încât să se utilizeze toată căldura produsă.



- Asigurați-vă întotdeauna că baza vasului este complet curată şi uscată: acest lucru asigură faptul că vasul aderă perfect la zonele de gătit şi că atât vasele, cât şi plita au o durată mai mare de timp.
- Evitați să folosiți aceleaşi vase care sunt folosite pe arzătoarele pe gaz: concentrația de căldură pe arzătoarele pe gaz pot să fi deformat baza vasului, astfel încât acesta nu mai aderă în mod corect la suprafață.
- Nu lăsați niciodată o zonă de gătit aprinsă fără un vas pe aceasta, deoarece zona se poate deteriora.

**!**Aparatul a fost proiectat şi construit conform normelor internaționale de siguranță.
Aceste avertizări sunt furnizate din motive de siguranță şi trebuie să fie citite cu atenție.

## Norme de protecție şi siguranță generale

- **Aceste instrucțiuni sunt valabile doar pentru țările ale căror simboluri apar în manualul de instrucțiuni şi pe tăblița de identificare a aparatului.**
- Acest aparat de uz casnic fost conceput pentru a fi folosit numai în interiorul locuințelor.
- Aparatul nu trebuie instalat în aer liber, nici chiar în cazul în care spațiul este adăpostit, deoarece expunerea acestuia la ploi şi furtuni este foarte periculoasă.
- Nu atingeți maşina când sunteți desculți sau cu mâinile sau picioarele ude sau umede.
- **Aparatul trebuie sa fie utilizat numai pentru coacerea alimentelor si numai de persoane adulte, conform instructiunilor din manual. Orice alta utilizare (de exemplu: încalzirea locuintei) este considerata improprie si deci periculoasa. Fabricantul nu va putea fi considerat responsabil pentru eventuale daune provenite din utilizarea improprie, gresita sau irationala a aparatului.**
- Acest manual face parte din aparatele de clasa 1 (izolat) sau 2 – subcategoria 1 (fixat între două piese de mobilier).
- Îndepărtați copiii de aparat.
- Evitați ca şi cablurile de alimentare ale altor aparate electrocasnice să atingă părțile încălzite ale aparatului.
- Nu obstrucționați fantele de aerisire sau de ieşire a căldurii.
- Evitați să închideți capacul din sticlă al aragazului (numai pe anumite modele) dacă arzătoarele sunt aprinse sau calde.
- Utilizați întotdeauna mănuşi speciale pentru a băga sau scoate recipientele din cuptor.
- Nu utilizați lichide inflamabile (alcool, benzină) în apropierea aparatului, când acesta este în funcțiune.
- Nu depozitați materiale inflamabile în sertarul de sub cuptor: dacă cuptorul se aprinde din greşeală, materialele depozitate pot lua foc.
- Când aparatul nu este utilizat, verificați ca buşoanele să fie în poziția • şi că robinetul de gaz este închis.
- Nu scoateți ştecărul din priză trăgând de cablu.
- Nu executați nici o operație de curățire sau întreținere înainte de a fi scos ştecărul din priză.
- În caz de defecțiune, nu umblați în nici un caz la mecanismele din interior şi nu încercați să o reparați singuri. Apelați la serviciul de asistență.
- Nu aşezați obiecte grele pe uşa cuptorului, când este deschisă.
- Este interzisă utilizarea aparatului de persoanele (inclusiv copiii) care au o redusă capacitate fizică sau senzorială sau mentală, precum şi de cele fără experiență sau care nu s-au familiarizat cu produsul, dacă nu sunt supravegheate de un responsabil sau dacă nu au primit în prealabil instrucțiuni asupra modului de folosire a aparaturii.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.

- În cazul în care aragazul este plasat pe un piedestal, să ia măsurile necesare precauii pentru a preveni aragazul să alunece piedestal

## Scoaterea aparatului din uz

- Eliminarea ambalajelor: respectați normele locale, în acest fel ambalajele vor putea fi utilizate din nou.
- Directiva Europeană 2002/96/CE cu privire la deşeurile care provin de la aparatura electrică sau electronică (RAEE) prevede ca aparatele electrocasnice să nu fie colectate împreună cu deşeurile urbane solide, obişnuite. Aparatele scoase din uz trebuie să fie colectate separat atât pentru a optimiza rata de recuperare şi de reciclare a materialelor componente cât şi pentru a evita pericolele care pot duce la dăunarea sănătății omului sau poluarea mediului înconjurător.
  Simbolul tomberonului tăiat care apare pe toate produsele vă aminteşte tocmai obligația de a le colecta separat.
  Aparatele electrocasnice scoase din uz pot fi trimise unui centru public de colectare, centrelor orăşeneşti sau, dacă legea națională prevede, ele pot fi returnate vânzătorului, în momentul achiziționării unor noi produse, echivalente.
  Toți producătorii importanți de aparatură electrocasnică şi-au unit eforturile pentru a crea sisteme speciale de gestionare, care se ocupă cu colectarea şi scoaterea din uz a aparatelor vechi.

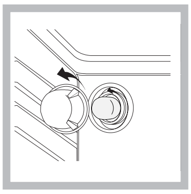
## Economisirea energiei şi protecția mediului înconjurător

- Utilizând aragazul între orele serale şi primele ore ale dimineții, colaborați la reducerea sarcinii întreprinderilor electrice.
- Asigurați-vă că garniturile sunt curate, eficiente, că aderă bine pe uşa cuptorului şi nu provoacă dispersii de căldură.

## Stingerea aparatului
Deconectaţi aparatul de la alimentarea cu energie electrică înainte de a efectua orice lucrare la acesta.

## Curăţarea cuptorului
**!** La curăţarea aparatului nu folosiţi jeturi de aburi.
- Părţile externe, smălţuite sau din inox, precum şi garniturile din cauciuc pot fi curăţate cu un burete îmbibat în apă călduţă şi săpun neutru. Folosiţi produse speciale pentru îndepărtarea petelor persistente. După curăţare, clătiţi şi ştergeţi bine. Nu folosiţi prafuri abrazive sau substanţe corozive.
- Interiorul cuptorului ar trebui să fie curăţat după fiecare folosire, când este încă călduţ. Folosiţi apă caldă şi detergent, apoi clătiţi bine şi ştergeţi cu o cârpă moale. Nu folosiţi produse abrazive.
- Curăţaţi partea de sticlă a uşii cuptorului folosind un burete şi un produs de curăţare neabraziv, apoi ştergeţi foarte bine cu o cârpă moale. Nu folosiţi materiale abrazive sau raclete de metal ascuţite, deoarece pot zgâria suprafaţa şi pot cauza crăparea sticlei.
- Accesoriile pot fi spălate ca vesela obişnuită, inclusiv în maşina de spălat vase.
- Murdăria şi grăsimea trebuie îndepărtate de pe panoul de control folosind un burete neabraziv sau o cârpă moale.

**Verificarea garniturilor cuptorului**
Verificaţi regulat garniturile din jurul uşii cuptorului. În cazul în care garniturile sunt deteriorate, vă rugăm să contactaţi cel mai apropiat centru de asistenţă post-vânzare. Vă recomandăm să nu folosiţi cuptorul până când nu aţi înlocuit garniturile.

## Înlocuirea becului de iluminat din cuptor


1. După deconectarea cuptorului de la alimentarea cu energie electrică, scoateţi capacul de sticlă care acoperă soclul lămpii (a se vedea figura).
2. Scoateţi becul şi înlocuiţi-l cu unul similar: tensiune 230 V, putere 25 W, dulie E14.
3. Montaţi la loc capacul şi reconectaţi cuptorul la alimentarea cu energie electrică.

**! Nu folosiţi lampa cuptorului pentru şi ca iluminare a încăperilor.**

## Curăţarea plitei vitroceramice
**!** Nu folosiţi detergenţi abrazivi sau corozivi (de exemplu, produsele din tuburile de spray pentru curăţarea grătarelor şi cuptoarelor), produse pentru îndepărtarea petelor, anti-rugină, detergenţi praf sau bureţi cu suprafeţe abrazive: acestea pot zgâria suprafaţa în mod ireparabil.

burete umed şi să o uscaţi cu hârtia absorbantă de bucătărie.
- Dacă plita este deosebit de murdară, frecaţi-o cu un produs special de curăţare pentru vitroceramică, apoi clătiţi bine şi uscaţi cu grijă.
- Pentru a îndepărta murdăria mai persistentă, folosiţi o racletă adecvată (nu este furnizată cu aparatul). Îndepărtaţi scurgerile cât mai curând posibil, fără a aştepta ca aparatul să se răcească, pentru a evita formarea unor cruste din reziduurile depuse. Puteţi obţine rezultate excelente cu ajutorul unui burete din sârmă de oţel inoxidabil - special conceput pentru suprafeţe de vitroceramică - îmbibat cu apă şi săpun.
- Dacă pe plită s-au topit în mod accidental substanţele din plastic sau zahăr, eliminaţi-le imediat cu racleta, în timp ce suprafaţa este încă fierbinte.
- Când plita este curată, poate fi tratată cu un produs special de întreţinere de protecţie: pelicula invizibilă lăsată de acest produs protejează suprafaţa de picăturile din timpul gătitului. Această întreţinere trebuiesă fie efectuată în timp ce aparatul este cald (nu fierbinte) sau rece.
- Amintiţi-vă întotdeauna să clătiţi bine aparatul cu apă curată şi să îl uscaţi cu grijă: reziduurile se pot încrusta în timpul proceselor ulterioare de gătit.

| Produse de curăţare plită vitroceramică | Disponibile la |
|---|---|
| Racletă fereastră Lame raclete | Magazine de bricolaj |
| Înlocuire lame | Magazine de bricolaj, supermarket-uri, magazine de produse chimice |
| COLLO luneta<br>HOB BRITE<br>Hob Clean<br>SWISSCLEANER | Magazine de încălţăminte, Co-op, magazine universale, magazinele regionale ale Companiei de electricitate, supermarket-uri |

**Curăţarea oţelului inoxidabil**
Oţelul inoxidabil poate fi marcat de apa dură care a fost lăsată pe suprafaţă pentru o lungă perioadă de timp sau de detergenţii agresivi care conţin fosfor. Vă recomandăm să clătiţi bine şi apoi să uscaţi cu grijă suprafeţele de oţel.

## Asistenţa

Vă rugăm să aveţi următoarele informaţii la îndemână:
- Modelul aparatului (Mod.).
- Numărul de serie (S/N).

Aceste informaţii pot fi găsite pe plăcuţa cu datele tehnice de pe aparat şi/sau pe ambalaj.

- Oricând este posibil, evitaţi pre-încălzirea cuptorului şi încercaţi să îl umpleţi de fiecare dată. Deschideţi uşa cuptorului cât de rar este posibil deoarece se pierde căldură la fiecare deschidere. Pentru a salva o cantitate substanţială de energie, opriţi cuptorul la 5-10 minute înainte de finalizarea timpului de gătit planificat şi folosiţi căldura generată în continuare de cuptor.

- Păstraţi garniturile curate şi îngrijite pentru a preveni pierderea de energie din zona uşii.
- Dacă aveţi un contract pentru electricitate cu tarif per timp, opţiunea de „temporizare pentru gătit" vă va ajuta să reduceţi costurile alegând să utilizaţi echipamentul în intervale de timp mai ieftine.

- Profitaţi din plin de căldura reziduală a plitei prin oprirea plitelor de fontă cu 10 minute înainte de sfârşitul timpului de gătit şi a plitelor ceramice din sticlă cu 5 minute înainte de finalizarea timpului de gătit.
- Baza oalei sau a tigăii ar trebui să acopere plita. Dacă este mai mică, se va pierde energie preţioasă iar oalele care dau în foc vor lăsa rămăşiţe greu de eliminat.
- Gătiţi alimentele în oale sau tigăi închise cu capace potrivite şi folosiţi cât mai puţină apă este posibil. Gătitul fără capac va creşte cu mult consumul energetic
- Folosiţi oale şi tigăi cu bază plată
- Dacă gătiţi ceva ce ia mult timp, merită să utilizaţi o oală sub presiune, care este de două ori mai rapidă şi care economiseşte o treime din energie.

***<u>ATENȚIONĂRI ÎN CONFORMITATE CU LEGISLAȚIA ÎN VIGOARE</u>***

• Conform prevederilor legislației privind gestionarea deșeurilor, este interzisă eliminarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice (DEEE) alături de deșeurile municipale nesortate. Ele trebuie predate la punctele municipale de colectare, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip).

• Autoritățile locale trebuie să asigure spațiile necesare pentru colectarea selectivă a deșeurilor precum și funcționalitatea acestora. Contactați societatea de salubrizare sau compartimentul specializat din cadrul primăriei pentru informații detaliate.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot fi predate și distribuitorilor, la achiziționarea de echipamente noi de același tip (schimb 1 la 1).

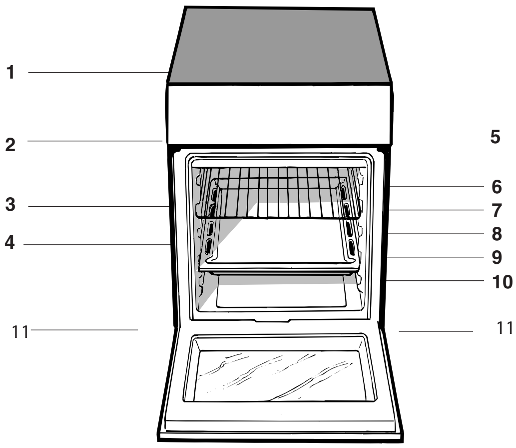
• Predarea, de către utilizatori, a deșeurilor de echipamente electrice și electronice, la punctele de colectare municipale, societățile autorizate de colectare/reciclare sau distribuitori (în cazul în care se achiziționează echipamente noi de același tip) facilitează refolosirea, reciclarea sau alte forme de valorificare a acestora.

• Deșeurile de echipamente electrice și electronice pot conține substanțe periculoase care pot avea un impact negativ asupra mediului și sănătății umane în cazul în care DEEE nu sunt colectate selectiv și gestionate conform prevederilor legale.

• Simbolul alăturat (o pubela cu roți, barata cu două linii în forma de X), aplicat pe un echipament electric sau electronic, semnifică faptul că acesta face obiectul unei colectări separate și nu poate fi eliminat împreună cu deșeurile municipale nesortate.



# Descripción del aparato



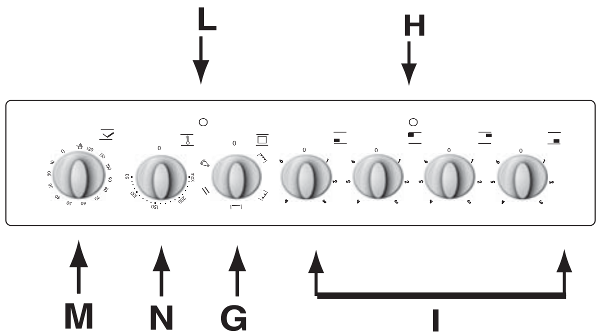

## Vista de conjunto

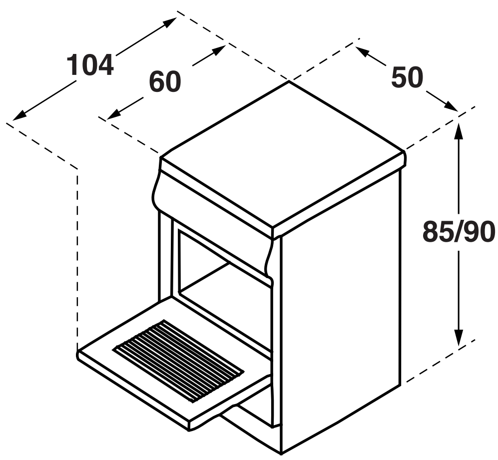
1.**Encimera de vitrocerámica**
2 Panel de mandos
3 Rejilla estante del horno
4 Asadera o plano de cocción

5 GUÍAS de deslizamiento de las bandejas
6.POSICIÓN 5
7 POSICIÓN 4
8 POSICIÓN 3
9 POSICIÓN 2
10POSICIÓN 1
11Patitas regulables

## Panel de control

L.La luz piloto del termóstato del horno
M.El contador de minutos
N.Perilla del termóstato
G.Perilla PROGRAMAS
I .Las perillas de mando de la **Encimera de vitrocerámica**
H.Luz indicadora de funcionamiento de la **Encimera de vitrocerámica**



**!** Es importante conservar este manual para poder consultarlo en cualquier momento. En caso de venta, cesión o traslado, controle que permanezca junto al aparato.

**!** Lea atentamente las instrucciones: contienen importante información sobre la instalación, el uso y la seguridad.

**!** La instalación del aparato se debe realizar siguiendo estas instrucciones y por personal calificado.

**!** Cualquier intervención de regulación o mantenimiento se debe efectuar con la cocina desconectada de la red eléctrica.

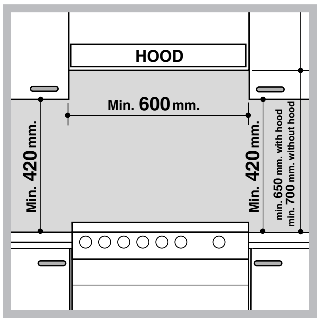
## Colocación y nivelación

**!** Es posible instalar el aparato al lado de muebles que no sean más altos que la superficie de trabajo.

**!** Verifique que la pared que está en contacto con la parte posterior del aparato sea de material no inflamable y resistente al calor (90°C).

Para una correcta instalación:

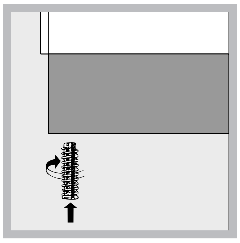
- coloque el aparato en la cocina, en el comedor o en un monolocal (no en el cuarto de baño);
- si la parte superior de la cocina es más alta que la de los muebles, los mismos se deben ubicar, como mínimo, a 200 mm. del aparato;



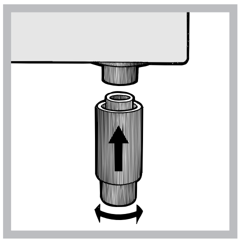

- si la cocina se instala debajo de un armario de pared, este último deberá mantener una distancia mínima del plano de cocción de 420 mm. Dicha distancia debe ser de 700 mm. si los armarios son de material inflamable (ver la figura);
- no coloque cortinas detrás de la cocina o a menos de 200 mm. de sus costados;
- las campanas se deben instalar siguiendo las indicaciones contenidas en el correspondiente manual de instrucciones.

**Nivelación**

Si es necesario nivelar el aparato, enrosque las patas de regulación suministradas con el aparato, en los ángulos de la base de la cocina (ver la figura).



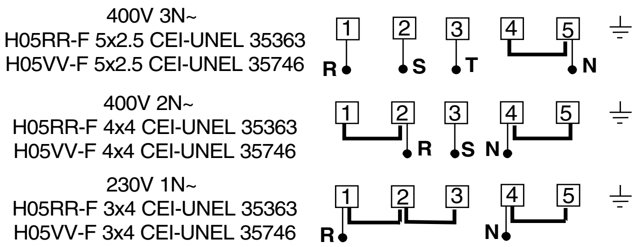
Las patas* se encastran en la base de la cocina.



## Conexión eléctrica

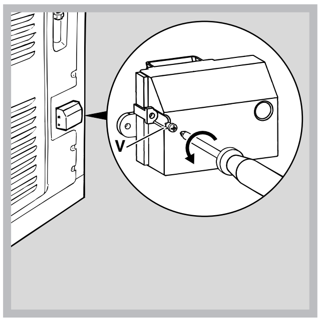
**Montaje del cable de alimentación**

El cable se dimensiona de acuerdo al tipo de conexión eléctrica utilizada según el siguiente esquema de conexión:

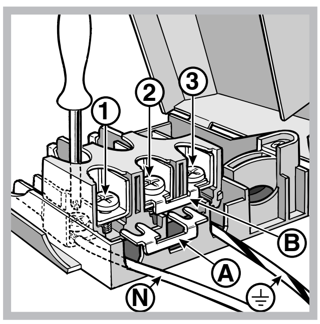



Para instalar el cable de alimentación eléctrica:

1. Desenrosque el tornillo V del tablero de bornes y tire de la tapa para abrirla (ver la figura).




2. coloque el puente de conexión A (ver la figura) según el esquema de conexión que se encuentra arriba. El tablero de bornes está preparado para la conexión monofásica de 230V: los bornes 1, 2 y 3 están conectados uno con el otro; el puente 4-5 está situado en la zona inferior del tablero de bornes.




3. Coloque los conductores N y ⏚

según el esquema (ver la figura) y realice la conexión apretando a fondo los tornillos de los bornes.
4. coloque los cables remanentes en los bornes 1-2-3 y apriete los tornillos.
5. fije el cable de alimentación eléctrica en el correspondiente sujetacable.
6. cierre la tapa del tablero de bornes enroscando el tornillo V.

**Conexión del cable de alimentación eléctrica a la red**

Instale en el cable un enchufe normalizado para la carga indicada en la placa de características colocada en el aparato (ver la tabla de Datos técnicos).
El aparato se debe conectar directamente a la red utilizando un interruptor omnipolar con una apertura mínima entre los contactos de 3 mm., interpuesto entre el aparato y la red. El interruptor debe estar dimensionado para la carga indicada y responder a las normas NFC 15-100 (el conductor de puesta a tierra no debe ser interrumpido por el interruptor). El cable de alimentación eléctrica se debe colocar de modo tal que en ningún punto entre en contacto con temperaturas que superen los 50°C.

Antes de efectuar la conexión verifique que:
- la toma tenga conexión a tierra y que sea conforme con la ley;
- la toma sea capaz de soportar la carga máxima de potencia de la máquina indicada en la placa de características;
- la tensión de alimentación eléctrica esté comprendida dentro de los valores indicados en la placa de características;
- la toma sea compatible con el enchufe del aparato. Si la toma no es compatible con el enchufe, llame a un técnico autorizado para la sustitución. No utilice prolongaciones ni tomas múltiples.

**!** Una vez instalado el aparato, el cable eléctrico y la toma de corriente deben ser fácilmente accesibles.

**!** El cable no debe sufrir pliegues ni compresiones.

**!** El cable debe ser revisado periódicamente y sustituido sólo por técnicos autorizados.

**! La empresa declina toda responsabilidad cuando estas normas no sean respetadas.**

| TABLA DE CARACTERÍSTICAS | |
|---|---|
| **Dimensiones del Horno HxLxP** | 39,1x44,8x34,0 cm |
| **Volumen** | litros 60 |
| **Dimensiones útiles del cajón calientaplatos** | ancho 42 cm.<br>profundidad 44 cm.<br>altura 23 cm. |
| **Máx. absorción de energía del horno** | 2100W |
| **Tensión y frecuencia de alimentación** | ver placa de características |
| **Encimera de cerámica** | **Delantera izquierda** 1200W<br>**Posterior izquierda** 1700W<br>**Posterior derecha** 1200W<br>**Delantera derecha** 1700W<br>**Absorción de las encimeras de cerámica Máx** 5800W |
| **ETIQUETA DE ENERGÍA y ECODISEÑO** | Reglamento (UE) nº 65/2014, por el que se aplica la Directiva 2010/30/CE.<br>Reglamento (UE) nº 66/2014, por el que se aplica la Directiva 2009/125/CE.<br>Reglamento EN 60350-1<br>Reglamento EN 50564<br>Reglamento EN 60350-2<br>Consumo de energía por convección Natural función de calentamiento:___ Convencional ___ |
| | Normas Comunitarias: 2006/95/EC del 12.12.06 (Baja Tensión) y posteriores modificaciones - 04/108/EC del 15/12/04 (Compatibilidad Electromagnética) y posteriores modificaciones - 93/68/EEC del 22/07/93 y posteriores modificaciones - 2002/96/EC.<br>1275/2008 (Stand-by/Off mode) |

La placa de características es situada en el interior de la puerta volcable o, una vez abierto el cajón calienta-platos, en el costado interior izquierdo del mismo.

## Utilice el temporizador de fin de la cocción

1. Antes que nada es necesario cargar el timbre girando el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN un giro casi completo en sentido horario.
2. Volviendo hacia atrás en sentido antihorario, fije el tiempo deseado haciendo coincidir los minutos indicados en el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN con la referencia fija que se encuentra en el panel de control.
3. Una vez cumplido el tiempo, se emitirá una señal sonora y el horno se apagará.
4. Cuando el horno está apagado, el temporizador de fin de la cocción se puede utilizar como un normal contador de minutos.

**!** Para utilizar el horno con funcionamiento manual, o sea, excluyendo el temporizador de fin de cocción, es necesario girar el mando TEMPORIZADOR DE FIN DE COCCIÓN hasta el símbolo ✋.

## Uso del horno

**!** La primera vez que encienda el horno, hágalo funcionar vacío, durante una hora aproximadamente, con el termostato al máximo y con la puerta cerrada. Luego apáguelo, abra la puerta y airee el ambiente en el que se encuentra. El olor que se advierte es debido a la evaporación de las sustancias utilizadas para proteger el horno.

**!** Antes del uso, quite las películas de plástico colocadas a los lados del aparato

**!** No apoye nunca objetos directamente en el fondo del horno porque se puede dañar el esmalte.

1. Seleccione el programa de cocción deseado girando el mando PROGRAMAS.
2. Elija la temperatura aconsejada para ese programa, girando el mando TERMOSTATO.

Una lista con las cocciones y las correspondientes temperaturas aconsejadas, se encuentra en la tabla correspondiente (ver Tabla para cocciones al horno).

Durante la cocción es posible:

- modificar el programa de cocción con el mando PROGRAMAS;
- modificar la temperatura con el mando TERMOSTATO;
- interrumpir la cocción llevando el mando PROGRAMAS hasta la posición 0;

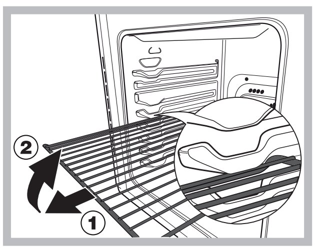
**!** Coloque siempre los recipientes de cocción sobre la parrilla suministrada con el aparato.

### Piloto TERMOSTATO

Si está encendido, indica que el horno está en funcionamiento. Se apaga cuando en el interior del horno se alcanza la temperatura seleccionada. En ese momento, el piloto se enciende y se apaga alternativamente indicando que el termostato está en funcionamiento y mantiene la temperatura constante.

### Luz del horno

Se enciende girando el mando PROGRAMAS hasta una posición diferente de "0". Permanece encendida mientras el horno está en funcionamiento. Seleccionando con el mando, la luz se enciende sin activar ningún elemento calentador.




ATENCIÓN! El horno está dotado de un sistema de bloqueo de las parrillas que permite quitarlas sin que sobresalgan del horno(1). Para quitar completamente las parrillas, como se indica en el dibujo, es sufi ciente levantarlas cogiéndolas de la parte delantera y tirar (2).

### Temporizador

Para accionar el Temporizador (Contador de minutos) proceda del siguiente modo:
1. gire en sentido horario un giro casi completo el mando del TEMPORIZADOR para cargar la alarma;
2. gire en sentido antihorario el mando del TEMPORIZADOR fijando el tiempo deseado.

## Programas de cocción

**!** En todos los programas se puede fijar una temperatura entre 60°C y MAX, excepto en el programa GRILL, para el cual se aconseja utilizar sólo MAX.

Programa **HORNO CONVENCIONAL (ESTATICO)**
Se encienden los dos elementos calentadores inferior y superior. Con esta cocción tradicional es mejor utilizar una sola bandeja: si se utilizan varias bandejas se produce una mala distribución de la temperatura.

Programa **HORNO DULCE**
Se enciende el elemento calentador inferior. Esta posición es aconsejada para retocar la cocción de alimentos (colocados en bandejas para horno) que resulten ya bien cocidos en la superficie pero internamente estén todavía blandos, o para dulces con cobertura de fruta o mermelada, que requieren un moderado color superficial. Es importante destacar que esta función no permite que se alcance la máxima temperatura en el interior del horno (250°C), por lo tanto, no es aconsejable la cocción de alimentos manteniendo el horno siempre en esta posición, a menos que se trate de tortas que requieren temperaturas inferiores o iguales a 180°C.

Programa **HORNO SUPERIOR**
Se enciende el elemento calentador superior. La elevada y directa temperatura del grill, permite el inmediato asado superficial de las carnes, con lo que, al impedir el escape de líquidos las mantiene más tiernas.

Programa **GRILL**
Se enciende el elemento calentador superior y se pone en funcionamiento el ventilador. La cocción con el asador eléctrico es particularmente aconsejada para aquellos platos que necesitan de una elevada temperatura superficial: chuletas de ternera y de vaca, entrecôte, solomillo, hamburguesas, etc...

**!** Las cocciones GRILL se deben realizar con la puerta cerrada.

## Consejos prácticos para cocinar

**!** En las cocciones al GRILL, coloque la grasera en la posición 1 para recoger los residuos de cocción (jugos y/o grasas).

GRILL
- Introduzca la parrilla en la posición 3 o en la 4 y coloque los alimentos en el centro de la misma.
- Se aconseja fijar el nivel de energía en el valor máximo. No se alarme si la resistencia superior no permanece constantemente encendida: su funcionamiento está controlado por un termostato.

PIZZA
- Utilice una bandeja para pizza de aluminio liviano apoyándola sobre la parrilla suministrada con el horno.
  Con la grasera, los tiempos de cocción aumentan y difícilmente se obtenga una pizza crocante.
- En el caso de pizzas muy condimentadas, es aconsejable colocar la mozzarella (queso típico de Italia) en la mitad de la cocción.

## Tabla de cocción en el horno

| Posición de la perilla de selección | Comida para cocinar | Peso (Kg) | Posición para la cocción en los pisos desde abajo | Tiempo de precalentamiento (minutos) | Posición de la perilla del termostato | Tiempo de cocción (minutos) |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **1 Convencional** | Pato | 1 | 3 | 15 | 200 | 65-75 |
| | Asado de ternera o de vaca | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-75 |
| | Asado de cerdo | 1 | 3 | 15 | 200 | 70-80 |
| | Bizcochos (de pastaflora) | - | 3 | 15 | 180 | 15-20 |
| | Torta glaseada | 1 | 3 | 15 | 180 | 30-35 |
| | Lasañas | 1 | 3 | 10 | 190 | 35-40 |
| | Cordero | 1 | 2 | 10 | 180 | 50-60 |
| | Caballa | 1 | 2 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Plum-cake | 1 | 2 | 10 | 170 | 40-50 |
| | Hojaldre con crema | 0.3 | 3 | 10 | 180 | 30-35 |
| | Bizcocho | 0.5 | 3 | 10 | 170 | 20-25 |
| | Tortas saladas | 1.5 | 3 | 15 | 200 | 30-35 |
| **2 Horno Dulce** | Tortas leudadas | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 30-40 |
| | Torta glaseada | 1 | 3 | 15 | 180 | 35-40 |
| | Tortas de fruta | 1 | 3 | 15 | 180 | 50-60 |
| | Brioches | 0,5 | 3 | 15 | 160 | 25-30 |
| **3 Horno Superior** | Retoques de cocción | - | 3/4 | 15 | 220 | - |
| **4 Grill** | Lenguados y sepias | 1 | 4 | 5 | Max | 8-10 |
| | Broquetas de calamares y cangrejos | 1 | 4 | 5 | Max | 6-8 |
| | Filete de merluza | 1 | 4 | 5 | Max | 10 |
| | Verduras a la parrilla | 1 | 3/4 | 5 | Max | 10-15 |
| | Bistec de ternera | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Chuletas | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Hamburguesas | 1 | 4 | 5 | Max | 7-10 |
| | Caballa | 1 | 4 | 5 | Max | 15-20 |
| | Tostadas | n.° 4 | 4 | 5 | Max | 2-3 |

**Nota:** los tiempos de cocción son indicativos y se pueden modificar en base a sus gustos personales. En las cocciones al grill la grasera se coloca siempre en el 1° piso contando desde abajo.

# Uso de la encimera de vitrocerámica

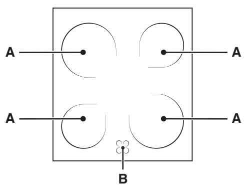
**!** La cola aplicada sobre las juntas deja algunas trazas de grasa en el vidrio. Antes de utilizar el aparato, se recomienda eliminarlas con un producto específico para el mantenimiento, no abrasivo. Durante las primeras horas de funcionamiento, es posible advertir un olor a goma que pronto desaparecerá.

## Encender y apagar las zonas de cocción

Para encender una zona de cocción gire en sentido horario el mando correspondiente.
Para apagarla, gire el mando en sentido antihorario hasta el ”0”.
El piloto FUNCIONAMIENTO DE PLACAS encendido señala que, como mínimo, una placa de la encimera está funcionando.

## Las zonas de cocción

En la encimera hay elementos calentadores eléctricos radiantes. Durante el funcionamiento se vuelven de color rojo:
A. Zona de cocción con elementos radiantes.

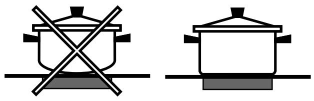



B. Piloto de calor: indica que la temperatura de la zona de cocción correspondiente es mayor que 60ºC, aún cuando el elemento esté apagado pero todavía caliente.

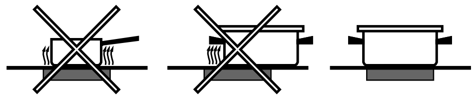
**Zona de cocción con elementos radiantes**
Los elementos calentadores radiantes están constituidos por elementos calentadores circulares que se vuelven rojos después de 10-20 segundos del encendido.

| Posición | Placa normal o rápida |
|---|---|
| 0 | Apagado |
| 1 | Cocción de verduras, pescados |
| 2 | Cocción de papas (a vapor) sopas, garbanzos, porotos |
| 3 | Para continuar la cocción de grandes cantidades de alimentos, minestrones |
| 4 | Asar (mediano) |
| 5 | Asar (fuerte) |
| 6 | Dorar o alcanzar el hervor en poco tiempo |

**Consejos prácticos para el uso de la encimera**
- Utilice ollas con fondo plano y de gran espesor para asegurarse que se adhieran perfectamente a la zona calentadora;

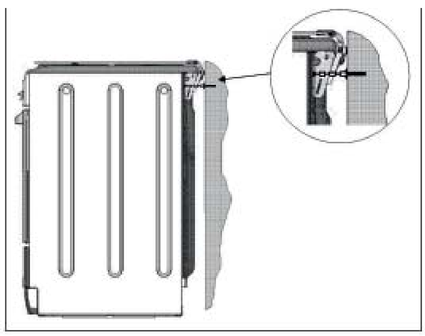


- utilice ollas de un diámetro suficiente para cubrir completamente la zona de cocción, de ese modo se garantiza el aprovechamiento de todo el calor disponible;



- controle que el fondo de las ollas esté siempre perfectamente seco y limpio: así, la adherencia a las zonas de cocción será óptima y tanto las ollas como la encimera durarán más tiempo;
- evite utilizar las mismas ollas usadas en los quemadores a gas: la concentración de calor en los quemadores a gas puede deformar el fondo de la olla que, en consecuencia, pierde adherencia;
- nunca deje una zona de cocción encendida sin una olla porque podría dañarse.

**Ohutusahela**



! Et pliit ei kukuks ümber, kui näiteks laps peaks ronima ahju uksele, TULEB paigaldada turvakett! Pliit on varustatud turvaketiga, mis kinnitatakse kruviga (ei kuulu komplekti) pliidi taga olevale seinale ja samal kõrgusel ka pliidi tagapaneelile. Kruvi ja tüübli valimisel lähtuge seadme taga oleva seina materjalist. Kui kruvi läbimõõt on alla 9 mm, tuleb paigaldada ka seib. Betoonseina puhul tuleb kasutada kruvi, mille läbimõõt on vähemalt 8 mm ja pikkus 60 mm. Veenduge, et kett on kinnitatud pliidi tagapaneelile ja seina külge, nagu joonisel näidatud. Kett peab olema pingul ja maapinnaga paralleelselt.

# Precauciones y consejos

**!** El aparato ha sido proyectado y fabricado en conformidad con las normas internacionales sobre seguridad.
Estas advertencias se suministran por razones de seguridad y deben ser leídas atentamente.

## Seguridad general

- La encimera de vitrocerámica resiste las variaciones de temperatura y los golpes. No obstante, recuerde que cuchillas o utensilios de cocina afilados pueden romper la superficie de la encimera. Si esto sucede, desenchufe inmediatamente la cocina, llame solamente a un centro de asistencia técnica autorizado y exija el uso de repuestos originales. No respetar estas condiciones puede afectar la seguridad del aparato.
- El aparato ha sido fabricado para un uso de tipo no profesional en el interior de una vivienda.
- El aparato no se debe instalar al aire libre, tampoco si el espacio está protegido porque es muy peligroso dejarlo expuesto a la lluvia y a las tormentas.
- No toque la máquina descalzo o con las manos y pies mojados o húmedos.
- **El aparato debe ser utilizado para cocinar alimentos, sólo por personas adultas y siguiendo las instrucciones contenidas en este manual. Cualquier otro uso (como por ejemplo: calefacción de ambientes) se debe considerar impropio y, por lo tanto, peligroso. El fabricante no puede ser considerado responsable por los daños derivados de usos impropios, erróneos e irracionales.**
- El manual pertenece a un aparato de clase 1 (aislado) o clase 2 - subclase 1 (empotrado entre dos muebles).
- Mantenga alejados a los niños.
- Evite que el cable de alimentación eléctrica de otros electrodomésticos entre en contacto con partes calientes del aparato.
- No obstruya las aberturas de ventilación y de eliminación del calor.
- Utilice siempre guantes para horno para introducir o extraer recipientes.
- No utilice líquidos inflamables (alcohol, bencina, etc.) cerca del aparato mientras está en funcionamiento.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior de depósito o en el horno: si el aparato se pone en funcionamiento inadvertidamente, podría incendiarse.
- Cuando el aparato no se utiliza, controle siempre que los mandos estén en la posición •.
- No desconecte el aparato de la toma de corriente tirando del cable sino sujetando el enchufe.
- No realice la limpieza o el mantenimiento sin haber desconectado primero el aparato de la red eléctrica.
- En caso de avería, no acceda nunca a los mecanismos internos para intentar una reparación. Llame al Servicio de Asistencia Técnica.
- No apoye objetos pesados sobre la puerta del horno abierta.
- No está previsto que el aparato sea utilizado por personas (incluidos los niños) con capacidades físicas, sensoriales o mentales disminuidas, por personas inexpertas o que no tengan familiaridad con el producto, salvo que estén vigiladas por una persona responsable de su seguridad, o que no hayan recibido instrucciones preliminares sobre el uso del aparato.
- Evite que los niños jueguen con el aparato.
- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tome las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.
- No coloque material inflamable en el compartimento inferior.
- Las superficies internas del cajón (cuando existe) pueden calentarse.

- Si la cocina se coloca sobre un pedestal, tenga las precauciones necesarias para que el aparato no se resbale de dicho pedestal.

## Eliminación

- Eliminación del material de embalaje: respete las normas locales, de esta manera los embalajes podrán ser reutilizados.
- La norma europea 2002/96/CE sobre la eliminación de aparatos eléctricos y electrónicos (RAEE), establece que los electrodomésticos no se deben eliminar de la misma manera que los desechos sólidos urbanos. Los aparatos en desuso se deben recoger separadamente para optimizar la tasa de recuperación y reciclaje de los materiales que los componen e impedir potenciales daños para la salud y el medio ambiente. El símbolo de la papelera tachada se encuentra en todos los productos para recordar la obligación de recolección separada. Los electrodomésticos en desuso se podrán entregar al servicio público de recolección, llevarlos a las zonas comunales específicas o, si está previsto por la ley nacional en la materia, devolverlos a los revendedores con el objeto de adquirir nuevos productos equivalentes. Todos los principales productores de electrodomésticos están creando y administrando sistemas de recolección y eliminación de los aparatos en desuso.

## Ahorrar y respetar el medioambiente

- Se recomienda efectuar siempre las cocciones GRILL, DOBLE GRILL y GRATIN con la puerta cerrada: se obtendrán así mejores resultados y también un sensible ahorro de energía (10% aproximadamente).
- Siempre que sea posible, evite el precalentamiento del horno y siempre trate de llenarlo. Abra la puerta del horno tan poco como sea posible porque el calor se pierde cada vez que se abre. Para ahorrar una cantidad sustancial de energía, solo apague el interruptor del horno entre 5 a 10 minutos antes de terminar su tiempo de cocción previsto y aproveche el calor que el horno continúa generando.
- Mantenga los empaques limpios y ordenados para prevenir pérdidas de energía a través de la puerta
- Si tiene una tarifa eléctrica regulada según la hora del día, la opción de “cocción diferida” le ayudará a ahorrar al retrasar la operación de cocción a un momento del día en que la tarifa eléctrica sea más barata.

- Aproveche al máximo el calor residual de la placa caliente apagando placas de hierro fundido 10 minutos antes del final de su tiempo de cocción y fogones de vitrocerámica 5 minutos antes del final del tiempo de cocción.
- La base de la olla o sartén deben cubrir la placa caliente Si es menor, preciosa energía se desperdiciará y las ollas que hierven arriba dejarán restos incrustados que pueden ser difíciles de eliminar.
- Cocine los alimentos en ollas o sartenes cerrados con tapas que ajusten bien y usen la menor cantidad de agua posible. Cocinar sin la tapa, aumentará enormemente el consumo de energía
- Utilice ollas y sartenes completamente planos
- Si usted está cocinando algo que toma mucho tiempo, vale la pena usar una olla a presión, que es dos veces más rápido y ahorra un tercio de la energía.

## Interrumpir el suministro de corriente eléctrica

Antes de realizar cualquier operación, desconecte el aparato de la red de alimentación eléctrica.
**!** No utilice nunca limpiadores a vapor o de alta presión para la limpieza del aparato.

## Limpiar el horno

- Las partes externas esmaltadas o de acero inoxidable y las juntas de goma se pueden limpiar con una esponja empapada en agua tibia y jabón neutro. Si las manchas son difíciles de eliminar use productos específicos. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar después de la limpieza. No utilice polvos abrasivos ni sustancias corrosivas.
- El interior del horno se debe limpiar preferentemente cada vez que se utiliza, cuando todavía está tibio. Utilice agua caliente y detergente, enjuague y seque con un paño suave. Evite el uso de productos abrasivos.
- Limpie el vidrio de la puerta con esponjas y productos no abrasivos y séquelo con un paño suave; no utilice materiales ásperos abrasivos o raederas metálicas afiladas que puedan rayar la superficie y quebrar el vidrio.
- Los accesorios se pueden lavar como cualquier vajilla (incluso en lavavajillas).
- La limpieza del panel de control se debe realizar con una esponja no abrasiva o con un paño suave.

**Controlar las juntas del horno**
Controle periódicamente el estado de la junta que rodea la puerta del horno. Si se encontrara dañada, llame al Centro de Asistencia Técnica más cercano. Es aconsejable no usar el horno hasta que no haya sido reparada.

## Para sustituir la bombilla de iluminación del horno



1. Después de haber desconectado el horno de la red eléctrica, quite la tapa de vidrio del portalámpara (ver la figura).
2. Extraiga la bombilla y sustitúyala con una análoga: voltaje de 230V, potencia de 25 W, casquillo E 14.
3. Vuelva a colocar la tapa y a conectar el horno a la red eléctrica.

**! No utilice la lámpara del horno para iluminar ambientes.**

# Mantenimiento y cuidados

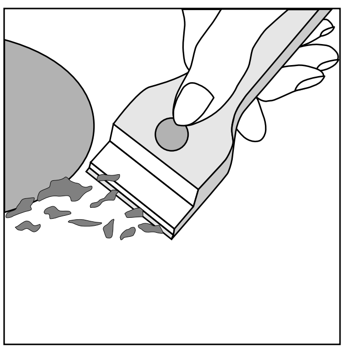
## Limpiar la encimera de vitrocerámica

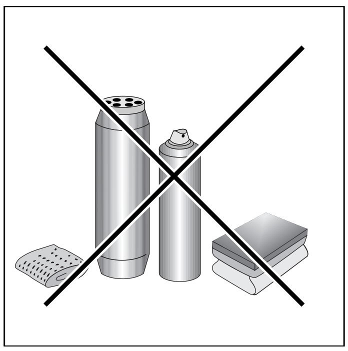
**!** Evite el uso de detergentes abrasivos o corrosivos, como aerosoles para barbacoas y hornos, quitamanchas y productos anticorrosivos, jabones en polvo y esponjas con superficie abrasiva, pueden rayar irremediablemente la superficie.

- Para un mantenimiento ordinario, es suficiente lavar la encimera con una esponja húmeda, secándola luego con un papel absorbente para cocina.
- Si la encimera está particularmente sucia, refriéguela con un producto específico para la limpieza de las superficies vitrocerámicas, enjuáguela y séquela.
- Para eliminar las acumulaciones de suciedad más consistentes utilice la raedera especial (no suministrada con el aparato). Intervenga lo antes posible, sin esperar que el aparato se enfríe para evitar que los residuos formen costras. Se pueden obtener excelentes resultados usando una esponja con hilos de acero inoxidable especial para encimeras de vitrocerámica, embebida en agua y jabón.
- Si sobre la encimera se hubieran fundido accidentalmente objetos o materiales como plástico o azúcar, elimínelos inmediatamente con la raedera, mientras la superficie está todavía caliente.
- Una vez limpia, la encimera se puede tratar con un producto específico para el mantenimiento y la protección: la película invisible que deja este producto protege la superficie en caso de escurrimientos durante la cocción. Se recomienda realizar estas operaciones con el aparato tibio o frío.
- Recuerde siempre enjuagar la encimera con agua limpia y secarla cuidadosamente: en efecto, los residuos de productos podrían encostrarse durante la siguiente cocción.

**Limpiar el acero inoxidable**
Si el acero inoxidable se deja mucho tiempo en contacto con agua muy calcárea o con productos de limpieza que contengan fósforo, puede mancharse. Se aconseja enjuagar abundantemente y secar con cuidado.

| Producto de limpieza | Lungares de venta |
|---|---|
| Rasqueta Hojas de recambio | Bricolage en Grandes superficies, Ferreterias, Drogueriás |
| Clean, Vitroceramic, Sidol Inox | Grandes superficies, Supermercados, Drogueriás |
| SWISSCLEANER | Kuhn-Rikon Española |





**Indesit Company S.P.A.**
Viale Aristide Merloni,47
60044 Fabriano (AN)
www.indesit.com

04/14- 195122186.00